

	月	火	水	木	金
注文書回収	7/26	27	28	29	30
商品配達	8/2	3	4	5	6
特別企画商品配達	8/16	17	18	19	20

2021年
8月1回18号



火を使わず家族も大満足! 手巻き寿司

夏の食事作りは暑さとの戦いです。手間がかからず、短時間で、火を使わずにすむメニューときたら、まずピン!とくるのが手巻き寿司ですね。暑い季節にはとてもうれしいメニューです。夏休みに家族が集まったり、来客時などにも便利な手巻き寿司。ワイワイ笑顔で食卓を囲みませんか?

特 190 メバチまぐろ中トロ櫛	特 191 メバチまぐろ櫛	293 無添加ロースハム スライス	特 645 おすすめ焼のり
特 598 鮪ライトツナ フレーク油漬	おまとも 特価 412 登喜和ひき割り カップ納豆W規格	119 きゅうり	141 ザニーレタス
おまとも 特価 377 かにかま2パック	167 大葉	145 ブロッコリーの新芽	165 葉ねぎ

安心安全を徹底的に追及 たむらのタマゴの加工品

基本飼料は、PHF(収穫後に農業を不使用)、NON GMO(100%遺伝子組み換えなし)のトウモロコシ・大豆を使用。安心安全にこだわるとともに、雑味のないピュアな味わいのたまごを使用しています。

たむらのたまごを使い、素材の味を引き出しました

だしのコクと卵の風味が生きています

PHF卵を無添加のダシで煮、一晩ねかせて味をたっぷり染み込ませました



原材料/卵(徳島県)、澱粉、砂糖、発酵調味料、昆布、鰹節、食塩、醤油、蜂蜜、酢
180956 **冷蔵** **G**不使用
 たむらのタマゴ 9日/卵・豆・麦・米
無添加だし巻き玉子
 270g **350円**(税込) **378円**(税別)
 徳島県阿波市の平飼卵を使用し、天然だしと吟味した調味料で焼き上げました。[GMO飼料不使用]

原材料/卵(徳島県)、スープ(醤油、甜菜糖、鰹節、いわし節、塩、みりん、昆布)、馬鈴薯澱粉(北海道)
180968 **冷蔵** **G**不使用
 たむらのタマゴ 12日/卵・豆・麦・米
卵豆腐
 120g×2個 **290円**(税込) **313円**(税別)
 こだわり飼育の鶏の卵を使用し、味付け調味料も国内産の原材料を使いダシを効かせました。[GMO飼料不使用]

原材料/鶏卵、味の母(みりん風調味料)、砂糖、しょう油、鶏肉スープ、塩
180970 **冷蔵** **G**不使用
 たむらのタマゴ 13日/卵・豆・麦・米
味付けゆで卵
 3個 **190円**(税込) **205円**(税別)
 PHF卵をゆで卵にし、鶏ガラスープと無添加調味料でじっくり煮込んだ味わい深い一品です。お弁当やラーメンの具などに。[GMO飼料不使用]

組合員さんのご要望に応じて よつ葉UHT牛乳

「配達がお休みの時だけで良いので、消費期限が長い牛乳を販売してほしい」以前よりこのようなご意見を多数いただいています。今回ご案内します牛乳は、GMO飼料不使用生乳(北海道産)のパスチャライズ牛乳です。120℃2秒殺菌を行っているため、消費期限が長くなっています。今後、スポット扱いで配達のお休みに合わせご案内していく予定です。



丹誠をこめて作りあげた手作りの味 太洋の寒天

天草(てんぐさ)を圧力釜で直接煮出して製造する太洋の寒天。丹念に時間をかけた工程から生まれる寒天は、弾力、食感ともに粉末寒天でつくった寒天とは全く違うものです。そんな、しなやかでコシのある寒天の味わいを是非、お確かめください。



夏休みのご案内

8月2回(8月9~13日)は、お休みをいただきます。配達と注文書回収はありません。スケジュールをご確認いただき、ご注文忘れの無いようご注意ください。

	月	火	水	木	金
8月1回	8/2	3	4	5	6
8月2回(休み)	8/9	10	11	12	13
8月3回	8/16	17	18	19	20
8月4回	8/23	24	25	26	27



有機 JAS 認証を取得している畑で栽培された農産物



無農薬 栽培期間中化学合成農薬を使用していない農産物



低農薬 栽培期間中化学合成農薬を一部使用している農産物

熟していくにしたがって
中が真っ赤なルビー色
になります



113 低農薬 無化学肥料
西尾文雄(山梨県)
すもも(ソルダム)
500g **710**円(税込)
山梨県南アルプス市西尾文雄さん。

どんなすももが
入るかお楽しみ♪



今季最終
紅りょうぜん、ホワイト、メスレー、ソルダム、サンタローザ、サマーエンジェル、サマーピュートなどの中から2~3品お届けします
114 低農薬 無化学肥料
西尾文雄(山梨県)
すももミックス
2~3品(500g) **780**円(税込)
山梨県南アルプス市西尾文雄さん。

有機物による土作りや、天然資材での病害虫予防など農薬を極力抑えて手間をかけています



今季最終
青森県つがる市の乳井源蔵さん他。
115 低農薬 無化学肥料
木造町有機栽培研究会(青森県)
木造の小玉すいか
1玉 **990**円(税込)
1069円

土作りにこだわった無農薬のフレッシュベリーです



甘みと酸味が実によってまちまちなので、5~6粒まとめて口に入れるのがおいしい食べ方
116 無農薬 無化学肥料
由木農場(東京都)
由木さんのブルーベリー
180g **600**円(税込)
648円
東京都日野市の由木勉さん。

バナナラテに♪

材料(2人分)
バナナ1本、豆乳300g、氷1カップ、はちみつ20g
※ミキサーで混ぜたらすぐに飲んでください。分離したり、黒ずんできます。多少黒ずんでもおいしいです。



117 有機 JAS
ペルー、エクアドル、メキシコ
有機バナナ
450g以上 **298**円(税込)
322円
ペルーのRio Viejo-Latheran他、エクアドルのセリア・マーリア農園、メキシコのチョニータ農園よりお届け。農薬不使用。



今季初
118 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
ミニトマト
150g以上 **250**円(税込)
270円
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



180439 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
トマト
500g箱 **450**円(税込)
486円
茨城県行方市の長島昌裕さん。※箱は再利用します。



新
※イメージ
119 無農薬 無化学肥料
いかす(平塚市)
きゅうり
3本 **250**円(税込)
300円
神奈川県平塚市の内田達也さん。



120 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
長島さんのきゅうり
500g **300**円(税込)
324円
茨城県行方市の長島昌裕さん。



121 無農薬 無化学肥料
微生物農法の会(茨城県)
ピーマン
150g **175**円(税込)
189円
茨城県行方市の長島昌裕さん他。



122 低農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
嘉一さんのピーマン
300g **250**円(税込)
270円
神奈川県秦野市の栗原嘉一さん。



123 無農薬 無化学肥料
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)
ゴーヤ
1本 **226**円(税込)
244円
千葉県山武市宇津城和美さん他。



124 有機 JAS
四万十生産グループ(高知県)
万願寺とうがらし
100g **220**円(税込)
238円
高知県窪川町の仁科宇紘さん。



※イメージ
125 有機 JAS
四万十生産グループ(高知県)
ししとう
80g **198**円(税込)
214円
高知県高岡町の仁科宇紘さん。



今季最終
126 無農薬 無化学肥料
湘南森と農の研究会(神奈川県)
なす
3本 **275**円(税込)
297円
神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。栽培期間中動物性肥料は不使用。森の土に近づける酵素自然農法で栽培。



ソテーなどの加熱調理に向いています
今季最終
127 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
白丸なす
1個(300g以上) **198**円(税込)
214円
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



加熱調理するととろけるよつな菜のかき揚げ



今季初
128 無農薬 無化学肥料
さんぶ野菜ネットワーク(千葉県)
ミニ冬瓜
1玉 **343**円(税込)
370円
千葉県山武の富谷亜喜博さん他。食欲の出ない夏場にも食べやすいミニサイズです。煮物やスープに。



※量不足又は欠品となる可能性があります
181511 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
丸オクラ
100g **198**円(税込)
214円
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



今季初
129 無農薬 無化学肥料
農民連奈良産直センター(奈良県)
角オクラ
100g **175**円(税込)
189円
奈良県宇陀市の石本淳史さん。



130 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県) /豆
おきたまの枝豆
300g **448**円(税込)
484円
山形県高島町の高橋浩史さん他。



今季初
131 無農薬 無化学肥料
庄内協同ファーム(山形県) /豆
だだちゃ豆(枝豆)
250g **475**円(税込)
513円
山形県鶴岡市の佐藤清夫さん他。



132 無農薬 無化学肥料
あすばら農園(伊勢原市)
小松菜
200g **180**円(税込)
194円
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。生育の悪い時は丈が短めのものをお届けすることがあります。



今季初
133 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
ツルムラサキ
120g **198**円(税込)
214円
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



今季初
134 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
空芯菜
150g **198**円(税込)
214円
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



137 低農薬 無化学肥料
うえむら農園出荷組合(香川県)
グリーンアスパラ
100g **315**円(税込)
340円
香川県木田郡三木町の植村隆昭さん。有機肥料のみで育つアスパラは柔らかく優しい香りです。



138 無農薬 無化学肥料
ラウアイ(奈良県)
ラディッシュ
100g **200**円(税込)
216円
奈良県宇陀市の柏木英俊さん。



139 低農薬 低化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
ブロッコリー
1個 **278**円(税込)
300円
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。夏でも昼夜の気温差のある冷涼な高原で育ったグッとしまったブロッコリーです。(直径10cm以上)



140 低農薬 無化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
レタス
1個 **215**円(税込)
232円
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。



今季初
135 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
モロヘイヤ
60g **198**円(税込)
214円
神奈川県愛川町の千葉康伸さん。



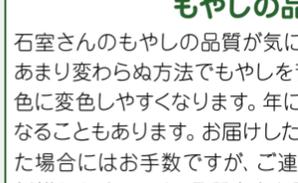
※欠品となる可能性があります
181547 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
おかひじき
100g **198**円(税込)
214円
山形県高島町の丹野庄吉さん、寺島一朗さん、渡部隆夫さん。



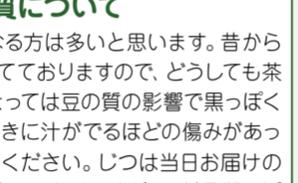
今季初
142 無農薬 無化学肥料
湘南森と農の研究会(神奈川県)
クレソン
50g **185**円(税込)
200円
神奈川県平塚市の小巻秀任さん他。栽培期間中動物性肥料は不使用。森の土に近づける酵素自然農法で栽培。



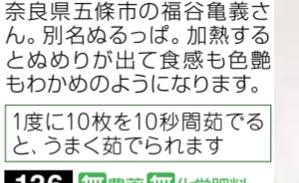
181535 無農薬 無化学肥料
燦々ファーム平阜(奈良県)
サラダミックス
120g **350**円(税込)
378円
奈良県宇陀郡曾爾村の平阜潔さん。



144 有機 JAS
農民連奈良産直センター(奈良県)
水菜
100g **150**円(税込)
162円
奈良県宇陀市の石本淳史さん。



141 低農薬 無化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
サニーレタス
1個 **215**円(税込)
232円
群馬県長野原町の岩田紀重さん他。



しょうゆと酢とかつお節で♪
奈良県五條市の福谷亀義さん。別名ぬるっば。加熱するとぬめりが出て食感も色艶もわかめようになります
1度に10枚を10秒間茹でると、うまく茹でられます
136 無農薬 無化学肥料
農民連奈良産直センター(奈良県)
おかわかめ
100g **205**円(税込)
221円



今季初
143 無農薬 無化学肥料
あすばら農園(伊勢原市)
ルッコラ
約60g **188**円(税込)
203円
神奈川県伊勢原市の鈴木雅之さん。



今季初
145 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
ブロッコリーの新芽
30g **128**円(税込)
138円
辛味が少ないので食べやすくシャキシャキした歯ごたえです。料理に散らしたりスープなどにも。



146 蔵 無農薬 無化学肥料
サラダコスモ(長野県、岐阜県)
緑豆もやし
200g **78**円(税込)
84円
中国産有機緑豆使用。



147 蔵 無農薬 無化学肥料
石室もやし店(海老名市) ◎2日
もやし
250g **50**円(税込)
54円
中国産またはミャンマー産緑豆使用。



148 蔵 有機 JAS
サラダコスモ(長野県、岐阜県) ◎3日
有機玉ねぎ入り炒め用ミックス
160g **160**円(税込)
173円
国産有機栽培の玉ねぎ、小松菜、人参、もやしをカットしました。※時期によって産地が変わります。

高原の夏の旬野菜です

とうもろこしは虫がつきやすいので、農薬を使わずにとうもろこしを育てることは難しいです。虫の少ない高原で育った貴重な農薬不使用のとうもろこしを是非ご賞味ください。



お徳用もご利用ください

149 無農薬 無化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
とうもろこし
1本(約270g) **210**円(税込227円)

180427 無農薬 無化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
お徳用とうもろこし
4本 **798**円(税込862円)



156 無農薬 低化学肥料
すずらん会(北海道)
長いも
300g **345**円(税込373円)



157 無農薬 無化学肥料
おかげさま農場(千葉県)
にんじん
500g **240**円(税込259円)

お盆のお休みに向けて 常備菜の玉ねぎとじゃがいもをたくさんストックしておこう!

150 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
赤玉ねぎ(湘南レッド)
500g **230**円(税込248円)

151 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
玉ねぎ
800g **230**円(税込248円)

153 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
じゃがいも(レッドムーン)
500g **240**円(税込259円)

181500 無農薬 低化学肥料
秋澤マルミ農園(小田原市)
徳用玉ねぎ
1.5kg **350**円(税込378円)

152 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
千葉さんの玉ねぎ2kg
2kg **780**円(税込842円)

154 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
じゃがいも(キタアカリ)
800g **300**円(税込324円)

155 低農薬 無化学肥料
産直南島原(長崎県)
じゃがいも(メークイン)
500g **250**円(税込270円)

かぼちゃの保存について
かぼちゃにもよりますが、10~13℃で、湿度50~70%で2~3ヵ月保存が目安です。湿気を嫌うので、なるべく乾燥した場所に置いてください。

161 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
かぼちゃ(栗系)
1玉(1.5kg以上) **788**円(税込851円)

162 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
ミニかぼちゃ
1個(約450g) **240**円(税込259円)

163 低農薬 低化学肥料
北軽井沢有機ファミリー(群馬県)
キャベツ
1玉 **230**円(税込248円)

164 低農薬 低化学肥料
赤坂農園(秦野市)
長ねぎ
400g **250**円(税込270円)

165 無農薬 無化学肥料
おきたま興農舎(山形県)
葉ねぎ
100g **218**円(税込235円)

166 有機JAS
大地と自然の恵み(高知県)
有機ニラ
100g **168**円(税込181円)

170 無農薬 無化学肥料
大原農園(中井町)
大原さんの根しょうが(洗い)
100g **180**円(税込194円)

172 無農薬 無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
武市さんの新しょうが
100g **330**円(税込356円)

167 低農薬 低化学肥料
あゆみの会(千葉県)
大葉
10枚 **138**円(税込149円)

168 無農薬 無化学肥料
NO-RA~農薬~(愛川町)
にんにく(バラ)
60g前後 **240**円(税込259円)

お馴染み『竹村さんのいちご』の超減農薬栽培はこのにんにくがあるから出来る!?
竹村さんがにんにくを収穫し終えると、その土でいちごの苗を育てます。にんにくとイチゴは仲の良い作物同士で、お互いが健康に育ちます。このにんにくを食べて12月のいちごを楽しみにしましょう!

171 有機JAS
四万十生産グループ(高知県)
黄金虚空蔵しょうが
100g **275**円(税込297円)

172 無農薬 無化学肥料
四万十生産グループ(高知県)
武市さんの新しょうが
100g **330**円(税込356円)

173 無農薬 無化学肥料
農民連産直センター(奈良県)
みょうが
50g **165**円(税込178円)

177 蔵無農薬
浪田産業(北海道)
舞茸
100g **228**円(税込246円)

178 蔵無農薬
えのきボーヤ(長野県)
えのき茸
200g **130**円(税込140円)

179 蔵無農薬
北村きのこ園(鳥取県)
不揃いエリンギ
150g **220**円(税込238円)

京都で育った野菜です
・1ヶ月1回のご案内です。
・京野菜のセットではなく、京都で育った野菜のセットです。
・無農薬・低農薬、無化学肥料・低化学肥料の野菜がいろいろ入ります。

畑の旬の美味しい野菜をお届けします
174 京都有機の会(京都府)
京都野菜セット
3種 **750**円(税込810円)

生産者の使用している種はすべて固定種です!
176 無農薬 無化学肥料
湘南森と農の研究会(神奈川県)
森農研の野菜セット5品
5品 **1250**円(税込1350円)

180 蔵無農薬
三幸(長野県)
ぶなしめじ
100g **125**円(税込135円)

181 蔵無農薬
南国きのこ苑(鹿児島県)
生きくらげ
50g **178**円(税込192円)

182 蔵無農薬
割野きのこ組合(新潟県)
大粒なめこ
120g **175**円(税込189円)

184 蔵無農薬
三蔵農林(岡山県)
マッシュルーム
100g **265**円(税込286円)

185 蔵無農薬
宮野龍之(広島県)
原木生しいたけ
100g **268**円(税込289円)

186 蔵無農薬
バイオコスモ(伊勢原市)
きのこセット
5種 **578**円(税込624円)

ぷりぷりの食感がたまらない "つぶつぶまぐろ丼" **おまとも 特価**



原材料/つぶつぶまぐろ[メバチマグロ、菜種油]、タレ[醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス]

凍 G不使用 マストミ ◎15日/豆・麦・米

つぶつぶまぐろ丼セット

187 📅 50g×2 560円(税込) 605円(税込)

188 徳用 📅 50g×4 通常本体 1080円(税込) 1166円(税込) 1120円(税込)

鮮度の良いメバチマグロと菜種油のシンプルな味付けでつぶつぶ感を残しました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。

炭火焼きの香ばしさを お楽しみください **特**



原材料/キハダマグロ(太平洋)

189 📅 凍 マストミ ◎15日以上

炭火焼まぐろタタキ

140g 通常本体 500円(税込) 528円(税込)

キハダマグロをあっさりとお食べやすく炭火焼でタタキ用に使いました。解凍後、わさび醤油やポン酢で。

程よく脂がのったメバチマグロの中トロです **特**



原材料/メバチマグロ(台湾)

190 📅 凍 共和食品 ◎15日以上

メバチまぐろ中トロ柵

180g 通常本体 1050円(税込) 1080円(税込) 1134円(税込)

メバチまぐろの中トロを柵取りしました。解凍後、お刺身に。



191 📅 凍 共和食品 ◎15日以上

メバチまぐろ柵

180g 645円(税込) 697円(税込)

太平洋産メバチまぐろを柵取りしました。解凍後、お刺身に。



192 📅 凍 共和食品 ◎15日以上

きはだまぐろ切落とし

80g 288円(税込) 311円(税込)

キハダまぐろをスライスしました。解凍後、そのままお刺身やカルパッチョなどに。



193 📅 凍 G調味料 共和食品 ◎15日以上/豆・麦・米

びんちょうまぐろ漬

60g×3 498円(税込) 538円(税込)

ピンチョウまぐろをスライスして、タレに漬け込みました。解凍後、丼や手巻き寿司などに。



194 📅 凍 マル井 ◎90日以上

おろしわさび

5g×6袋 378円(税込) 408円(税込)

長野県の清流に生育する沢わさびをおろし、保存効果を高めるために塩だけを加えました。解凍してください。

刺身や棒寿司などに

八戸前沖鯖を酢締めしました。青森産昆布使用。



195 📅 凍 G調味料 ヤイチ ◎45日以上

八戸前沖鯖しめ鯖

半身1枚 通常本体 568円(税込) 550円(税込) 594円(税込)

半身1枚 (130g以上)

特



196 📅 凍 武田食品冷凍 ◎15日以上/米

淡路職人のしめさば

半身2枚(約120g) 500円(税込) 540円(税込)

国産真さばを厳選した調味料で、浅めの酢じめにしました。解凍後、皮を剥いてから刺身や寿司種などに。



197 📅 凍 G調味料 ヤイチ ◎45日以上/米

八戸産いわしマリネ

130g 340円(税込) 367円(税込)

脂ののっている真いわしを、マリネにしました。解凍してください。

まろやかな味に仕上げました **特**

鹿児島県阿久根漁港水揚げのきびなごの頭部、内臓を除去し、甘酢に漬け込みました。解凍後、そのままどうぞ。



198 📅 凍 やまた水産食品 ◎180日以上/米

きびなごさっぱり漬(甘酢)

80g 320円(税込) 310円(税込) 335円(税込)

原材料/きびなご(鹿児島県)、醸造酢、しょうが、砂糖、黒酢、食塩、ごま、唐辛子



199 📅 凍 松岡水産 ◎180日

北海道さけスモークサーモン

40g×2 480円(税込) 518円(税込)

北海道産秋鮭を塩のみで味付けし、冷燻方式でじっくりスモークしました。解凍後、サラダやマリネなどに。

"とろっ"ととろける食感と口いっぱいに広がる甘み

ほのか甘みと口の中でとろけるような食感が特長の北海道産甘エビです。頭や殻は味噌汁に入れると美味です。



原材料/甘エビ(北海道産)

200 📅 凍 札幌中一 ◎90日/米

北海道産甘エビ刺身用

200g 540円(税込) 525円(税込) 567円(税込)

特



201 📅 凍 札幌中一 ◎180日

函館産いかソーメン

100g 500円(税込) 540円(税込)

北海道函館産のスルメイカを刺身用に加工しました。イカ本来の甘みや歯ごたえを楽しめます。



202 📅 凍 札幌中一 ◎45日以上

訳あり帆立貝柱

200g 700円(税込) 756円(税込)

割れや欠けがある北海道産ホタテ貝柱です。解凍後、お刺身やお和えなどに。



203 📅 凍 G調味料 共和水産 ◎180日/豆・麦・米

おらが造った宮古の磯丼

50g×2 415円(税込) 448円(税込)

三陸産のスルメイカ、メカブ、イクラを特製タレに漬け込みました。解凍後、ご飯にかけ、お好みの薬味を添えてどうぞ。



204 📅 凍 秋元商店 ◎45日以上

厚岸の大さんま

3尾(1尾約130g) 630円(税込) 680円(税込)

北海道厚岸港に水揚げされる大きめのさんまを選別しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



205 📅 凍 芦浜産直出荷組合 ◎14日以上

芦浜アジ(中)

2~3尾 440円(税込) 475円(税込)

熊野灘で獲れた新鮮なアジを急速凍結しました。解凍後、塩焼きや煮付けなどに。



206 📅 凍 共和食品 ◎15日以上

まぐろほほ肉

200g 520円(税込) 562円(税込)

太平洋産メバチまぐろのほほ肉です。解凍後、焼き物や煮物などに。



207 📅 凍 札幌中一 ◎45日以上

もったいないマス切身(無塩)

6切(420g) 650円(税込) 702円(税込)

北海道産カラフトマスは無塩の切身にしました。解凍後、焼き物や揚げ物などに。



208 📅 凍 札幌中一 ◎90日

北海道産塩鮭切身

2切(120g) 320円(税込) 346円(税込)

北海道網走沖のオホーツク海で獲れた秋鮭を塩水漬けにして切身にしました。解凍後、焼いてください。



209 📅 凍 塩屋 ◎30日以上

もったいない紅鮭切身

3切(150g) 560円(税込) 605円(税込)

ロシア産紅鮭切身の一部打ち身などが入る規格外品です。解凍後、焼いてください。

もったいない!から生まれた旨い一品

北海道稚内産ナメタカレイを切身にしました。解凍後、煮付けや塩焼きなどに。



211 📅 凍 札幌中一 ◎90日

もったいないナメタカレイ

250g 398円(税込) 430円(税込)

鮮度抜群!お刺身にもできます

天然ハマチを水揚げ後すぐに活めし、三枚におろして冷凍しました。解凍後、皮を引いて刺身や切身にして照り焼きなどに。



210 📅 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

天然ハマチ

半身(350~450g) 740円(税込) 799円(税込)



212 📅 凍 三米商店 ◎30日以上

気仙沼メカジキ切身

2切(120g) 398円(税込) 430円(税込)

気仙沼産メカジキを切り身にしました。解凍後、ソテーや竜田揚げなどに。

フライパンで焼ける いか一夜干し

三陸産スルメイカを一夜干しにして、カットしました。解凍後、焼いてください。



213 📅 凍 共和水産 ◎180日以上

いか一夜干しカット

180g 410円(税込) 443円(税込)

原材料/スルメイカ(三陸)、食塩

天然鯛の旨みを凝縮 **新商品 お試し 特価**



原材料/マダイ、チダイ(熊野灘)、食塩

214 📅 凍 G不使用 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

天然鯛切身一夜干し

2~3切(約120g) 通常本体 540円(税込) 500円(税込) 540円(税込)

熊野灘産天然鯛の切身を塩のみで天日干しにしました。解凍後、焼いてください。

やわらかく、脂がのっています



215 📅 凍 原材料/真ほっけ(北海道)、食塩 東北トクスイ ◎180日以上

パクッと真ほっけ一夜干し

220g 398円(税込) 430円(税込)

北海道産の真ほっけを三枚におろして、一夜干しにしました。解凍後、焼いてください。



216 📅 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

芦浜アジ開き

4~6枚 580円(税込) 626円(税込)

熊野灘産獲れたてアジを背開きにし、天日干し岩塩で薄塩の天日干し仕上げ。解凍後、焼いてください。



217 📅 凍 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上

カマス開き

2~3枚 670円(税込) 724円(税込)

熊野灘産の獲れたてで鮮度の良いカマスを薄塩で仕上げ、天日干ししました。強火でさっと焼いてください。



218 📅 凍 ヤイチ ◎45日以上

さんま開昆布干

2切(90g) 258円(税込) 279円(税込)

八戸産のさんまを開いて切身にして、昆布入りの塩汁に漬け、じっくり乾燥しました。解凍後、焼いてください。



219 📅 凍 ヤイチ ◎30日以上

いわしの丸干し

4本(約160g) 398円(税込) 430円(税込)

青森県産の真いわしを食塩のみで味付けし、干し上げました。解凍後、焼いてください。



220 📅 凍 G不使用 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米

イワシミリン干し

4~6枚 460円(税込) 497円(税込)

熊野灘産の大羽イワシを、甘さを抑えたみりん干しに仕上げました。さっと焼いてください。



221 📅 凍 G不使用 芦浜産直出荷組合 ◎7日以上/豆・麦・米

タチウオミリン干し

3枚 570円(税込) 616円(税込)

熊野灘産タチウオを醤油ベースのタレに漬け込み、天日で干し上げました。解凍後、焼いてください。

武田食品冷凍

ごはん混ぜ込んで
おにぎりもおすすめて



原材料 / いかなぎ (淡路島)、醤油、砂糖、みりん、生姜(高知県)
222 冷蔵 G不使用
武田食品冷凍 ◎45日以上 / 豆・麦・米
いかなぎ煮
80g **600円**(税込) (648円)

淡路島近海で早朝水揚げした新鮮なイカナゴを、厳選した調味料で炊き上げました。そのまま、お召し上がりください。

真だこの旨みが口の中に
広がります



原材料 / 真たこ(国産)、砂糖(粗糖)、醤油、純米酒
223 冷蔵 G不使用
武田食品冷凍 ◎30日以上 / 豆・麦・米
真たこやわらか煮
80g **740円**(税込) (799円)

瀬戸内や北海道など国産真だこをじっくりとやわらかく煮付けました。そのままか、軽く湯煎してください。

口の中で"ほろっ"と
ほぐれる美味しさです



原材料 / 真サバ(徳島県、長崎県)、醤油、砂糖、練り梅(梅干、梅酢、赤しそ)、清酒
224 冷蔵 G不使用
武田食品冷凍 ◎60日 / 豆・麦・米
さば梅煮
2~4切(130g) **385円**(税込) (416円)

脂のりが良い寒サバを料理酒と練り梅を使い、しっかりと味付けしました。

昆布だし醤油がくせのない
目鯛の味をひき立てます



原材料 / 目鯛(宮城県産)、醤油、砂糖、小麦発酵調味液、こんぶエキス、食塩、酵母エキス、こんぶ
225 冷蔵 G不使用
東北トクスイ ◎90日以上 / 豆・麦
目鯛昆布だし醤油漬
2切(160g) **420円**(税込) (454円)

宮城県産の目鯛を切身にして、昆布を加えた醤油ベースの特製タレに漬け込みました。解凍後、焼いてください。

塩麴が紅鮭の旨味を引き出しつつ、やさしい味に仕上がっています



原材料 / 紅鮭(ロシア)、米こうじ、食塩
226 冷蔵 G不使用
東北トクスイ ◎90日以上 / 米
紅鮭塩麴漬
3切(150g) **480円**(税込) (518円)

ロシア産の紅鮭を切身にして、塩麴にじっくり漬け込みました。冷蔵庫で解凍後、焼いてください。



227 冷蔵 G調味料
淡水産 ◎30日 / 米
無添加明太子(切子込)
60g **368円**(税込) (397円)

アメリカ産スケソウダラの卵を厳選。特製調味液で原卵のまま熟成させました。解凍してください。



228 冷蔵 G調味料
淡水産 ◎30日 / 米
無添加たらこ(切子込)
60g **358円**(税込) (387円)

アメリカ産スケソウダラの卵を特製調味液に漬け込みました。解凍後、生食の他、煮物などで。



229 冷蔵
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上 / え
パプア産天然むきえび
120g(約10-15尾) **646円**(税込) (698円)

パプアニューギニア産の天然エビを一尾ずつ手剥きしました。解凍後、そのまま料理に使えます。



230 冷蔵
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上 / え
パプア産天然えび(殻付き)
200g(10~15尾) **778円**(税込) (840円)

パプアニューギニア産の天然エビを使用。サイズ、種類がミックスのお買い得品です。



232 冷蔵
札幌中一 ◎90日
ベビー帆立加熱用
150g **380円**(税込) (410円)

北海道噴火湾産の生産者を限定した小ぶりのホタテをボイルしました。バター焼きやシチューなど、加熱してください。

色々使える
下処理済みすめいか



原材料 / スルメイカ(三陸産)
231 冷蔵
共和水産 ◎180日以上
三陸産すめいかつぼ抜き
2枚(200g) **398円**(税込) (430円)

三陸産スルメイカの足と内臓を取りました。解凍後、煮物や炒め物などに



233 冷蔵
タイセイフーズ ◎180日 / え
大粒シーフードミックス
340g **880円**(税込) (950円)

国産ホタテ、国産スルメイカ、マレーシア産天然エビを使用。解凍後、カレーや野菜炒め、バーベキューなどに。



234 冷蔵
播磨海洋牧場 ◎14日以上
播磨の玉姫牡蠣(むき身)
140g 通常本体 (6~9粒) **760円**(税込) (821円)

播磨の漁師と育て方からこだわった真がきをむき身にしました。解凍後、フライやソテーなどに。



235 冷蔵
塩屋 ◎15日以上
国内産冷凍あさり
200g **378円**(税込) (408円)

熊本・愛知・三重・千葉県産のあさりを砂だし後、冷凍しました。冷凍のまま、汁物や酒蒸しなどに。



236 冷蔵
三浦好商店 ◎45日以上
網走湖特産砂出ししじみ貝
150g **450円**(税込) (486円)

北海道網走湖でとれたしじみを砂出しし、ボイルしてから急速凍結しました。冷凍のまま、調理してください。



237 冷蔵
武田食品冷凍 ◎30日以上
淡路島由良の天然塩蔵わかめ
150g **398円**(税込) (430円)

淡路島由良の天然のわかめを湯通し後、塩漬けにしました。塩抜きしてから汁物や酢の物などに。



238 冷蔵
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上
釜炊ひじき
120g **298円**(税込) (322円)

芦浜の海で刈り取ったひじきを天日干し後、釜炊きにしました。煮物、サラダ、ひじきご飯などに。



239 冷蔵
山茂丸水産 ◎30日以上
岩崎さんの釜揚げしらす
100g **500円**(税込) (540円)

佐島の漁師・岩崎さんが相模湾で獲った新鮮なしらすを釜揚げにしました。解凍後、しらす丼、かき揚げなどに。



240 冷蔵
芦浜産直出荷組合 ◎7日以上 / え・か
釜揚げちりめん
50g **315円**(税込) (340円)

熊野灘産のしらすを釜炊きして干し揚げました。解凍後、しらすおろしや酢の物などに。



241 冷蔵
札幌中一 ◎90日
焼鮭弁当用
5枚(150g) **680円**(税込) (734円)

北海道オホーツク産秋鮭をお弁当サイズの切身にして焼き上げました。解凍後、お弁当などに。



242 冷蔵
ヤイチ ◎30日以上
八戸前沖銀鯖焼
1切(約60g) **278円**(税込) (300円)

八戸前沖銀鯖を塩のみで味付けし、じっくり焼き上げました。温めてください。頭側、尻尾側のどちらかになります。



243 冷蔵 G調味料
おおさき町産加工組合 ◎180日以上 / 豆・麦・米
鹿児島県産うなぎ刻み
50g×2 (タレ、山椒付) **1350円**(税込) (1458円)

鹿児島県の提携養殖池のうなぎを、関東風に焼き上げてから刻みました。温めてください。



244 冷蔵 G不使用
ヤイチ ◎90日以上 / 豆・麦
さんまやわらか煮
2本(100g) **335円**(税込) (362円)

青森、岩手産さんまを八戸産昆布と加圧加熱殺菌製法で仕上げました。温めてください。



245 冷蔵 G調味料
ヤイチ ◎30日以上 / 米
いわしのアヒーゴ
100g **298円**(税込) (322円)

八戸産いわしをオリーブオイルとにんにく、ハーブなどで煮込みました。温めてください。



246 冷蔵 G不使用
金沢錦 ◎90日以上 / 豆・麦・米
小あじのマリネ
140g **470円**(税込) (508円)

鮮度の良い小あじをカラッと揚げ、こだわりの調味液であっさり仕上げています。解凍してください。



247 冷蔵 G不使用
フードサービスアサヒ ◎180日 / 麦
イカフライ
5枚(200g) 通常本体 **398円**(税込) (430円)

ペル産ムラサキイカに下味を付け、国産小麦粉使用の衣をまぶしました。冷凍のまま、揚げてください。



248 冷蔵 G不使用
川崎北部水産加工 ◎30日以上 / 卵・乳・麦
生から造ったアジフライ
半身4枚 **480円**(税込) (518円)

身が厚いのになやわらか
少ない油でも

甘味とプリプリした
食感が特長です



248 冷蔵
パプアニューギニア海産 ◎3ヶ月以上 / 麦・え
パプア産天然エビフライ(L)
約5尾(120g) **700円**(税込) (756円)

パプアニューギニア産天然エビに小麦粉とパン粉で衣を付けました。冷凍のまま、揚げてください。

たっぷり使ったズワイガニと
じっくり煮込んだベシャメル
ソースが美味しさの決め手



249 冷蔵 G不使用
札幌中一 ◎90日 / 卵・乳・麦・か
カニクリームコロッケ(油調済み)
5個(130g) **530円**(税込) (572円)

網走産ズワイガニと自家製クリームソースを、コロッケにしました。〔卵GMO飼料不使用〕〔乳製品GMO飼料不分別〕

天ぷらづくりに
手軽なセット



250 冷蔵
東北トクスイ ◎90日以上 / え
天ぷらフライ用3品セット
120g **500円**(税込) (540円)

イカ4切、キス2枚、エビ2尾を天ぷら、フライ用に下処理しました。解凍後、衣をつけて揚げてください。

川崎北部水産加工
炙ることで水分がほどよく
抜け、香ばしく仕上がっています



251 冷蔵
川崎北部水産加工
天然イサキあぶり
6枚 **580円**(税込) (626円)

九州、四国、山陰地方のイサキを鮮魚からおろし、表面を炙ってから刺身用に加工しました。解凍後、刺身や寿司種に。

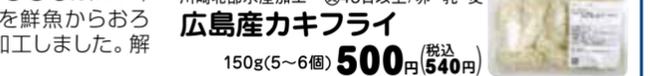
新鮮だから身がふっくら、ジューシー。さらに衣はサクサク



252 冷蔵 G不使用
川崎北部水産加工 ◎30日以上 / 卵・乳・麦
生から造ったアジフライ
半身4枚 **480円**(税込) (518円)

大ぶりの九州産アジを鮮魚から三枚におろし、生パン粉の衣を付けました。〔卵・乳製品GMO飼料不分別〕

サクッとジューシーなカキフライ



253 冷蔵
川崎北部水産加工 ◎45日以上 / 卵・乳・麦
広島産カキフライ
150g(5~6個) **500円**(税込) (540円)

担当者おすすめ
レシピ

手羽中の
甘辛さっぱり煮



材料(2人分)

- 手羽中 6~8本
- 油 小2
- [A]
- 醤油 大2
- 酒 大3
- みりん 大1
- 酢 大1

作り方

- ①フライパンに油を入れて熱し、手羽中を入れて焼く。
- ②表面に焼き色が付いたら、Aを加え、フタをして弱火で10分ほど煮る。
- ③フタを取り、水分を飛ばしながら絡め、トロミが出たら器に盛る。

千野さんの豚肉 (山梨県)

特

254 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ロースしゃぶしゃぶ
200g **620円** (税込 **610円**) (税込 **659円**)

ほどよい脂とキメが細かいのが特徴です。茹で物や炒め物などに。1.5~2mm厚。

255 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ロース厚切り(スジ切)

2枚(200g) **600円** (税込 **648円**)

ほどよい脂とキメの細かさが特徴です。スジ切済み。ポークソテーやトンカツなどに。約1.5cm厚。

丹沢高原豚 (神奈川県愛川町)

特

265 **蔵**
中津ミート ◎4日
中津豚肩ローススライス
200g **452円** (税込 **430円**) (税込 **464円**)

赤身と脂肪のバランスが良い部位です。炒め物や焼き物に。

266 **蔵**
中津ミート ◎4日
中津豚モモしゃぶ
200g **435円** (税込 **470円**)

赤身が多くコクのあるモモ肉です。しゃぶしゃぶなどに。



256 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚肩ロース薄切り
200g **580円** (税込 **626円**)

コクのある赤身にほどよく脂が混ざっています。炒め物や生姜焼きなどに。3~4mm厚。



257 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモ薄切り
200g **540円** (税込 **583円**)

脂が少なく、うまみが濃くてやわらかいです。炒め物やサラダなどに。3~4mm厚。



豚肉となすの味噌田楽風



267 **蔵**
中津ミート ◎4日
中津豚バラブロック
400g **900円** (税込 **972円**)

コクのあるバラ肉です。角煮、シチュー、カレーなどに。



258 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚モモ角切り
200g **535円** (税込 **578円**)

脂が少なく旨みがあります。カレーや酢豚などに。約2cm角。



259 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚バラスライス
150g×2 **630円** (税込 **680円**)

脂が多めでやわらかい部位です。炒め物や煮物などに。3mm厚。



260 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚バラ焼肉用
150g×2 **630円** (税込 **615円**) (税込 **664円**)

肉質はきめ細かく、脂肪に旨みがあるバラ肉を、焼肉に最適な厚さ、サイズにカットしました。4~5mm厚。



261 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚ヒレ一口カツ用
150g **575円** (税込 **565円**) (税込 **610円**)

脂が少なく、あっさりとして柔らかい肉質です。スジ切りしてあります。トンカツやソテーなどに。2~2.5cm厚。



268 **凍**
中津ミート ◎120日
中津豚スペアリブ
300g **530円** (税込 **572円**)

豚バラ肉を骨付きでカットしました。お好みの味付けをして焼いてください。



269 **蔵**
中津ミート ◎4日
中津豚小間切れ
200g **360円** (税込 **389円**)

旨みのあるモモ、ウデ他の小間切れです。炒め物、鍋物、煮物に。



262 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚小間切れ
100g×3 **580円** (税込 **626円**)

形は不揃いですが、肉の旨みがあります。炒め物や煮物などに使いやすいように、小分けしています。1.5~2mm厚。



263 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚挽き肉
100g×3 **520円** (税込 **562円**)

いろいろな部位を混ぜて挽きました。餃子やハンバーグなどに。直径2mm。



264 **凍**
高橋(千野ファーム) ◎90日
千野さんの豚小間切れ&挽き肉
150g×2 **610円** (税込 **659円**)

脂が少ないうまみの小間切れと挽き肉をセットにしました。

秋川若鶏 (山口県・島根県・福岡県・熊本県)



275 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉
200g **398円** (税込 **430円**)

豊富なコクと適度な脂です。唐揚げや煮しめ、ソテーなどに。



276 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏もも肉切り身(バラ凍結)
500g **898円** (税込 **970円**)

もも肉を唐揚げサイズの大きさにカットした、バラ凍結品です。使い分けだけ取り出し便利です。



277 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉
200g **330円** (税込 **356円**)

脂が少なくヘルシーですが、旨み成分(イノシン酸)が多く、抗酸化作用が期待できる部位。親子丼やシチューなどに。

エコかざ鶏 (茨城県・栃木県)



270 **凍**
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏モモ肉
300g **648円** (税込 **700円**)

締まりがあり歯ごたえがよく、濃厚な旨みがあります。唐揚げや照り焼き、煮込み料理などに。



271 **凍**
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ムネ肉
300g **448円** (税込 **484円**)

脂身が少ない、ふっくらと柔らかい肉質です。チキンカツや唐揚げ、煮物、蒸し物などに。



272 **凍**
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ササミ
300g **530円** (税込 **572円**)

エコかざ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。



278 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉徳用
500g **740円** (税込 **799円**)

脂が少なくヘルシーです。バラ凍結。親子丼やシチューなどに。



鶏そぼろいなり



279 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏手羽中ハーフ(バラ凍結)
300g **480円** (税込 **518円**)

手羽中を食べやすいように半分にカットしました。骨付きのまま、唐揚げなどに。



272 **凍**
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏ササミ
300g **530円** (税込 **572円**)

エコかざ鶏のササミです。チキンカツ、炒め物、蒸し物(サラダ)、煮物、ソテーなどに。



273 **凍**
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏手羽元
300g **430円** (税込 **464円**)

エコかざ鶏の手羽元です。唐揚げや焼き物、煮物などに。



274 **凍**
千葉産直サービス ◎60日
エコかざ鶏砂ぎも
300g **380円** (税込 **410円**)

コリコリとした食感です。焼き鳥や炒め物、唐揚げなどに。



280 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏小間切れ
200g **350円** (税込 **378円**)

もも、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、親子丼などに。



281 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏ミンチ
200g **358円** (税込 **387円**)

もも肉、ムネ肉、ササミをミンチにしました。



282 **凍**
秋川牧園 ◎180日
秋川若鶏むね肉ミンチ(バラ凍結)
500g **710円** (税込 **767円**)

ムネ肉をミンチにしました。

瑞穂牛 (茨城県・栃木県)



283 **蔵**
瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛ヒレステーキ
2枚(110g) **1580円** (税込 **1706円**)

脂肪が少なく、淡白で上品な味です。



284 **蔵**
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛ローススライス
180g **1890円** (税込 **2041円**)

主に「リブロース」を使用しています。肉自体も柔らかくコクがありますが、風味のある脂肪も適度に入っています。



285 **蔵**
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛切り落とし
180g **948円** (税込 **1024円**)

ヒレ、ロースを除く全部位をスライスしました。炒め物、牛丼、肉じゃがなどに。2.5~3mm厚。

国産熟成牛 (北海道)



288 **凍**
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛ロース焼肉用
200g **1050円** (税込 **1134円**)

歯ごたえと旨みがあるロースです。



289 **凍**
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛スジ
200g **500円** (税込 **540円**)

スジ部分です。一度茹でこぼしてから、じっくり煮込んでください。



286 **凍**
瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛挽肉
200g **678円** (税込 **732円**)

各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。



285 **蔵**
瑞穂農場 ◎4日
国産みずほ牛切り落とし
180g **948円** (税込 **1024円**)

ヒレ、ロースを除く全部位をスライスしました。炒め物、牛丼、肉じゃがなどに。2.5~3mm厚。



286 **凍**
瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ牛挽肉
200g **678円** (税込 **732円**)

各部位の端肉を使用。しっかりとした味のある質のいい挽き肉です。



287 **凍**
瑞穂農場 ◎60日以上
国産みずほ合挽肉
200g **550円** (税込 **594円**)

みずほ牛と丹沢高原豚を使用した産地限定の合挽きです。牛5:豚5。



290 **凍**
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛切り落とし
250g **1050円** (税込 **1080円**)

味に深みのあるウデ肉、モモ肉、バラ肉のミックスです。牛丼や野菜炒めなどに。バラ凍結。



291 **凍**
知床興農ファーム ◎30日以上
国産熟成牛挽肉
250g **840円** (税込 **907円**)

部位はネック、スネのミックスです。使いやすいバラ凍結。



292 **凍**
知床興農ファーム ◎30日以上
国産牛豚合挽肉
250g **750円** (税込 **810円**)

国産熟成牛、興農豚を6対4で合挽きしました。使いやすいバラ凍結。



293 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ロースハムスライス
80g **520円**(税込) **562円**
山梨県千野ファームの豚ロース肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



294 **冷蔵**
中津ミート **◎7日**
中津ボンレスハムスライス
120g **412円**(税込) **445円**
丹沢高原豚モモ肉を使い、あっさりとした味わいに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

独自の製法で仕上げた
伝統の逸品



原材料/豚モモ肉(山梨県)、食塩、三温糖、香辛料
295 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加プレスハムスライス
100g(7枚) **460円**(税込) **497円**
山梨県千野ファームの豚モモ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

豆腐を加えるだけの
本格麻婆豆腐 **特**



原材料/鶏がらスープ(国産)、豚肉(国産)、醤油、長ねぎ、テンメンジャン、馬鈴薯澱粉、粗糖、ニンニクペースト、生姜ペースト、豆板醤、菜種サラダ油
296 **冷蔵** **G調味料**
中津ミート **◎8日以上/豆・麦**
中津ミートの麻婆豆腐の素
200g **360円**(税込) **378円**
丹沢高原豚をたっぷり使った麻婆豆腐の素です。麻婆豆腐、麻婆茄子、ジャージャー麺などに。〔GMO飼料不使用〕

豊かな香りとコク



原材料/豚バラ肉、食塩、砂糖、香辛料(ブラックペッパー、シナモン、クローブ、ローレル)
297 **凍**
中津ミート **◎90日**
徳用ベーコン切り落とし
100g **315円**(税込) **340円**
丹沢高原豚のバラ肉を使い、塩漬後にスモークしました。〔GMO飼料不使用〕



298 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
徳用無添加ウインナーソーセージ
160g(7~9本) **535円**(税込) **578円**
山梨県千野ファームの豚肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



299 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上/乳**
無添加チーズウインナー
100g **425円**(税込) **459円**
よつ葉チーズを練り込んだ、やまゆりオリジナルウインナーです。〔GMO飼料不使用〕



300 **冷蔵**
中津ミート **◎7日**
粗挽きウインナー
160g **384円**(税込) **415円**
飼育や飼料にこだわった丹沢高原豚の粗挽肉を使用。ジューシーさと旨味、食感が楽しめます。〔GMO飼料不使用〕



301 **冷蔵**
中津ミート **◎7日**
皮なしベビーウインナー
160g **378円**(税込) **408円**
皮がなくやわらかなミニサイズ。香辛料控えめで小さなお子さんも食べやすい大きさです。〔GMO飼料不使用〕



302 **凍**
中津ミート **◎90日**
ポロニアソーセージスライスRB
120g **330円**(税込) **356円**
丹沢高原豚のポロニアソーセージに特製香辛料RB(レッドベルベッパー)ミックスを入れました。〔GMO飼料不使用〕



303 **冷蔵**
ハム工房ジロー **◎3日以上**
無添加ベーコンスライス
100g(6~7枚) **530円**(税込) **572円**
山梨県千野ファームの豚バラ肉を使い、長期低温熟成、桜木直火式スモークで仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



304 **冷蔵** **G不使用**
ハム工房ジロー **◎3日以上/豆・麦**
無添加焼豚バラブロック
120g **795円**(税込) **859円**
国産豚肉、沖縄の塩(シママス)、三温糖、近藤醤油を使用。長期低温熟成で焼き上げました。〔GMO飼料不使用〕



305 **凍** **G不使用**
高橋(千野ファーム) **◎90日/豆・麦・米**
千野さんの豚みそ漬け厚切り
2枚(200g) **600円**(税込) **648円**
豚ロース厚切りに特製みそだれを塗りました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不使用〕

ジューシーなパテを使って
手作りハンバーガー!



バーガーパンのサイズに合わせた専用パテです。〔牛・豚 GMO飼料不使用〕
〔卵・乳製品 GMO飼料不分別〕
306 **凍** **G不使用**
中津ミート **◎90日/卵・乳・麦**
中津ハンバーガー用パティ
50g×4 **420円**(税込) **454円**

こだわりは国産鶏肉の美味しさ!



天然の塩のみで味付けした、常温保存できるサラダチキンです。そのままでも、料理素材としてもどうぞ。〔GMO飼料不分別〕
307 **凍**
ウチノ **◎180日以上**
サラダチキン(プレーン)
100g **320円**(税込) **346円**

千葉産直サービス

冷めてもおいしいから
お弁当のおかずにもおすすめです



原材料/豚肉(千葉県)、味噌、落花生(千葉県)、発酵調味料、砂糖(鹿児島県)、馬鈴薯澱粉(北海道)
308 **凍** **G不使用**
千葉産直サービス **◎180日/豆・麦・米・落**
房総もち豚の落花みそ漬
180g **480円**(税込) **518円**
房総もち豚を千葉県産落花生入りの特製みそだれに漬け込みました。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

本格派のこだわり鴨ハンバーグ



青森県産フランス鴨を使用し、手ごね、手焼きで仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕
309 **凍**
千葉産直サービス **◎180日/卵・麦**
鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ
1個(160g) **450円**(税込) **486円**

八甲鴨のジューシーな旨味と食感をいかにしています



鴨肉の旨味をいかにし、本格調味料で味付けして、国産小麦粉の皮で包みしました。冷凍のまま、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕
310 **凍** **G不使用**
千葉産直サービス **◎90日以上/豆・麦**
鴨ネギまんじゅう
6個(168g) **480円**(税込) **518円**

秋川牧園のお惣菜

サクサクの衣に、鶏肉の
ジューシーな旨みたっぷり



原材料/鶏肉、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、馬鈴薯澱粉、ホワイトペッパー、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(菜種油)
311 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎4ヶ月以上/卵・麦**
こだわりのチキンナゲット
200g **420円**(税込) **454円**
秋川若鶏のムネ肉を使い、塩味ベースで味付けて油で揚げました。温めてください。〔GMO飼料不使用〕

手軽においしい焼き鳥を



原材料/やきとり串(鶏肉(国産)、醤油、みりん、砂糖)、つくね串(鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、みりん、食塩、揚げ油(なたね油))、タレ(砂糖、醤油、みりん、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)
312 **凍** **G調味料**
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**
やきとりセット(加熱済)
3種×各2本 **630円**(税込) **680円**
焼き上げた秋川若鶏のモモ、ムネ、つくねの串が2本ずつ入っています。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕



313 **凍** **G不使用**
秋川牧園 **◎9ヶ月/豆・麦・米**
鶏レバー甘辛焼き
120g **368円**(税込) **397円**
秋川牧園の若鶏のレバーとハツをふっくらと焼き上げ、たっぷりのタレをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕



314 **凍** **G調味料**
秋川牧園 **◎9ヶ月/卵・豆・麦・米**
鶏の焼きつくね
180g **350円**(税込) **378円**
秋川若鶏のムネ肉と砂肝を使ったつくねを焼き上げ、甘辛いタレを絡めました。〔GMO飼料不使用〕

のどをつると通りすぎる食感が格別です



国産黒豚肉や国産野菜を、国産小麦の皮で包みしました。冷凍のまま水餃子または焼餃子に。〔GMO飼料不分別〕
319 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦・米・え**
飛鳥の黒豚水餃子
15個(250g) **480円**(税込) **518円**

飛鳥食品の手作り本格点心

飛鳥食品の人気商品



原材料/豚肉、玉ねぎ、澱粉、大根、醤油、砂糖、生姜、ごま油、食塩、ポークエキス、皮(小麦粉、食塩、菜種油)
321 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
飛鳥の黒豚肉シューマイ2パック
12個(180g)×2 **760円**(税込) **821円**
国産黒豚肉を使用した、冷めても美味しい小ぶりのシューマイです。お弁当にもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕

厳選素材を使ったマストミのお惣菜

厳選調味料を使った
本格中華!



原材料/豚肉、砂糖、黒酢、醤油、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、酒、ごま油、生姜、ニンニク、食塩
315 **凍** **G不使用**
マストミ **◎30日以上/卵・豆・麦・米**
野菜で仕上げる黒酢豚
170g **390円**(税込) **421円**
唐揚げにした豚もも肉を黒酢ソースに絡めました。湯煎後、野菜と一緒に炒めてください。〔GMO飼料不使用〕

温めてすぐに
食べられる便利品



原材料/鶏肉(徳島県)、玉ねぎ、醤油、馬鈴薯澱粉、なたね油、発酵調味料、酒、砂糖、にんにく、コショウ
316 **凍** **G不使用**
マストミ **◎60日/豆・麦・米**
神山鶏のやわらか揚げ
200g **380円**(税込) **410円**
玉ねぎベースの調味液にしっかり漬け込み、ふっくら柔らかに仕上げました。湯煎してください。〔GMO飼料不使用〕

さっぱりした甘酢ソースで仕上げたヘルシーなマグロ団子です



317 **凍** **G不使用**
マストミ **◎90日/卵・豆・麦・米**
まぐろ団子甘酢ソース
4個×2 **428円**(税込) **462円**
318 **徳用** **G不使用**
4個×4 **856円**(税込) **800円**(税込) **864円**
新鮮なまぐろをしっとり柔らかい団子に仕上げ特製甘酢ソースをからめました。湯煎してください。〔GMO飼料不分別〕

帆立の旨みが口いっぱい広がります



ホタテをたっぷり使ったシューマイです。冷凍のまま、温めてください。〔GMO飼料不分別〕
320 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/麦・米**
飛鳥のホタテシューマイ
12個(180g) **368円**(税込) **397円**



322 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/麦・米**
フライパンでキーマ春巻
6本(150g) **358円**(税込) **387円**
キーマカレー入りのミニサイズ春巻きです。冷凍のまま、焼き揚げてください。〔GMO飼料不分別〕



323 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/豆・麦**
飛鳥の黒豚肉まん
3個(270g) **450円**(税込) **486円**
国産小麦粉、生イーストを使用した皮で、国産黒豚肉をふんだんに使った餡を丁寧に包み込みました。〔GMO飼料不分別〕



324 **凍** **G不使用**
飛鳥食品 **◎60日以上/卵・乳・豆・麦・米**
飛鳥のカレーまん
3個(270g) **498円**(税込) **538円**
薬膳カレーと野菜と鶏肉を、1時間煮込んだ鶏がらスープで炒め、国産小麦使用の皮で包み込みました。〔GMO飼料不分別〕

デリカ横綱

温めるだけで
おいしい牛丼に



原材料/近江牛(滋賀県)、玉ねぎ、醤油、砂糖(粗製糖)、醸造調味料、昆布だし、鰹だし

325 **冷蔵** **G**不使用
デリカ横綱 ◎30日以上/豆・麦・米
近江牛のこだわり牛丼
140g×2パック **600円(税込)** (648円)
近江牛の切り落としを時間をかけて丁寧に煮込み肉質を柔らかく仕上げています。そのままか、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

身はやわらかく
甘辛い味付け



原材料/近江牛(滋賀県)、ごぼう(国産)、粗製糖、醤油、水飴、生姜(国産)、清酒

326 **冷蔵** **G**不使用
デリカ横綱 ◎30日以上/豆・麦・米
近江牛のしゅれ煮
180g **430円(税込)** (464円)
ブランド牛の近江牛を時間をかけて丁寧に煮込み肉質を柔らかく仕上げています。そのままか、温めてください。〔GMO飼料不分別〕

327 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
鶏ごぼうハンバーグ
26g×8 **390円(税込)** (421円)
鶏肉と食物繊維豊富なごぼうを使用し、お弁当に適した形のミニハンバーグに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕

328 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎1年/卵・豆・麦・米
大きな豆腐肉団子(タレ付)
8個(340g) **444円(税込)** (480円)
外側は歯応えのある食感で中はふわふわの豆腐と鶏肉団子に、特製甘酢ソースをからめました。〔GMO飼料不分別〕

329 **凍** **G**調味料
ニッコー ◎1年/豆・麦・米
お弁当用ソースメンチカツ
6個(120g) **306円(税込)** (330円)
鶏肉と豚肉、キャベツ、玉ねぎを使った小ぶりのメンチカツにソースを絡めました。温めるか自然解凍で。〔GMO飼料不使用〕

330 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎365日/豆・麦・米
徳用北京餃子
15個(270g) **410円(税込)** (443円)
皮は国産小麦粉と塩と水だけで作っています。刺激を少なくした餃子です。〔豚GMO飼料不使用〕

331 **凍** **G**不使用
大進食品(ヨコミゾフーズ) ◎180日以上/豆・麦
ヨコハマの餃子
25個(450g) **570円(税込)** (616円)
国産小麦粉でつくった皮を一晚寝かせて熟成し、国産の豚肉・野菜を包んで仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

332 **凍** **G**不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎365日/乳・麦・米
A mom 焼いて簡単ピザ巻きイタリアン
40g×5個 **398円(税込)** (430円)
コトコト煮込んだトマトソースの中に、たっぷりのチーズを混ぜ込みました。揚げてください。〔GMO飼料不分別〕

333 **凍** **G**不使用
ニッコー ◎180日/豆・麦・米
中華丼の具(醤油味)
180g×2 **450円(税込)** (486円)
鶏からスープに8品目の野菜などを加えあっさり味にしました。湯煎後、ご飯や焼きそばなどで。〔GMO飼料不分別〕

334 **凍** **G**不使用
トップヒル ◎180日以上/卵・豆・麦・米
しょう油味たこ焼き
20個(400g) **600円(税込)** (648円)
タコを醤油に漬け込み、生姜とネギの風味でしょう油の風味を引き立て焼き上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

九州産熟成高菜とじゃこの発芽玄米入り和風ピラフ
九州産熟成高菜漬と、国産鶏肉、にんじん、たまごが入った発芽玄米とじゃこの和風ピラフです。〔GMO飼料不分別〕

335 **凍** **G**調味料
全国農協食品 ◎60日以上/卵・豆・麦・米
発芽玄米入り高菜とじゃこのピラフ
220g×2 **380円(税込)** (410円)

温めて、ふっくらおいしい♪
国産米と鶏肉・野菜を使用したチキンライスに、牛乳を加えた玉子でふんわりと包みました。※調理方法:レンジのみ〔GMO飼料不分別〕

336 **凍** **G**調味料
西川食品 ◎180日以上/卵・乳・豆・米
オムライス
2食(360g) **458円(税込)** (495円)

337 **凍** **G**不使用
大進食品(香掛冷蔵) ◎180日/乳・麦・米
ペンネのトマトソースグラタン
2個(340g) **550円(税込)** (594円)
トマトソースのペンネにクリーミーなホワイトソースを合わせました。温めてください。〔鶏・乳GMO飼料不分別〕

冷凍野菜

338 **凍** **G**不使用
ムソー ◎360日以上
オーガニック カーネルコーン
250g **298円(税込)** (322円)
スペインの豊かな大地で育った、甘みの強い有機スイートコーンを急速冷凍。

339 **凍** **G**不使用
ムソー ◎365日以上
オーガニックミックスベジタブル
250g **298円(税込)** (322円)
ヨーロッパの大地で育てられたオーガニック野菜(コーン、にんじん、グリーンピース)。収穫から加工までを短時間で一気にしています。

342 **冷蔵**
金子製麺 ◎7日以上/麦
ふわふわもちもちちりうどん
200g×2 **240円(税込)** (259円)
国産小麦粉と高知県の天海の塩で作った、1分で茹で上がる本格極太うどん。ぶっかけうどんや焼うどんなどに。

343 **凍**
山本食品 ◎180日以上/そば
生冷凍長野県産十割そば
130g×2 **540円(税込)** (583円)
長野県産のそば粉を使い、十割そばに仕上げました。解凍後、茹でてください。

344 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉なまラーメン
120g×2 **250円(税込)** (270円)
自家製粉した全粒粉を練り込んだ、乱切り平打ち縮れ麺です。油そばやお好みのスープでお召し上がりください。

345 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
全粒粉なまラーメン 淡麗鶏ガラ醤油
120g×2 スープ付 **360円(税込)** (389円)
国産小麦粉を使った乱切り平打ち縮れ麺。スープは、丸大豆醤油に鶏ガラをたっぷり加えました。〔GMO飼料不分別〕

340 **凍**
綾・野菜加工館 ◎1年
冷凍カットほうれん草
300g **285円(税込)** (308円)
宮崎県小林市で農業を極力使わずに栽培した新鮮なほうれん草を茹でてから急速凍結しました。

341 **凍** **G**不使用
ムソー ◎360日以上
オーガニックミックスベリー
200g **620円(税込)** (670円)
色鮮やかで香り・甘みの強い有機ベリー3種(ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー)のミックスです。

小麦が香る冷やし中華



原材料/麵(小麦粉(国産)、食塩、澱粉、かん水)、スープ(醤油、りんご酢、砂糖、植物油、りんご果汁、食塩、糖蜜、肉エキス、魚介エキス)〔豚、鶏GMO飼料不分別〕

346 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎10日以上/豆・麦
全粒粉生麺 冷やし中華
120g×2 スープ付 **368円(税込)** (397円)
国産小麦粉を使った乱切り平打ち縮れ麺。冷やし中華のタレを付けました。〔GMO飼料不分別〕

347 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦
日本の中華麺 塩
120g×2 スープ付 **350円(税込)** (378円)
国産小麦粉100%、モンゴル産天然かん水を使用した平打ち麺に、特製無添加スープ付き。〔GMO飼料不分別〕

348 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/豆・麦・米
季節せいろ蒸し焼きそば(ソース付)
150g×2 **368円(税込)** (397円)
国産小麦粉、天然かん水、天日塩使用の麺をせいろで蒸し、黒胡椒の効いたスパイシーなソースをつけました。

349 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉餃子の皮
大判20枚 **210円(税込)** (227円)
やまゆりや金子製麺が共同開発した、小麦の粒を丸ごと挽いた全粒粉の風味と食感が格別な皮です。

350 **冷蔵** **G**不使用
金子製麺 ◎7日以上/麦
全粒粉春巻の皮
大判10枚 **298円(税込)** (322円)
小麦の粒をまるごと挽いた全粒粉の皮は、風味と食感が格別です。手作りの春巻きを楽しんでください。

ほのかな甘み、なめらかな舌触りの昔ながらのごまどうふをどうぞ
あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしさとお解けの良いもちりとした食感のごまどうふです。

355 **凍**
聖食品 ◎45日以上
高野山ごまどうふ・カップ
120g **150円(税込)** (162円)
原材料/ごま、甘藷でん粉、葛でん粉

356 **凍** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
揚げごぼう甘酢漬
80g **340円(税込)** (367円)
ごぼうを細切りカットしてから菜種油でサッと揚げて、りんご酢を加えた甘辛タレを絡めました。

357 **凍** **G**不使用
遠忠食品 ◎45日以上/豆・麦
国産味付メンマ
90g **450円(税込)** (486円)
愛媛県産の乾燥たけのこの歯ごたえと食感をいかし、特製調味液でメンマに仕上げました。

御用蔵・ヤマキ醸造

干し椎茸の旨味と醤油の香ばしい風味を活かして優しい甘さに

パリパリの上品な甘さ

程よいはちみつ

351 **凍** **G**不使用
ヤマキ醸造 ◎3ヶ月以上/豆・麦・米
御用蔵福神漬
100g **398円(税込)** (430円)
契約農家で栽培した国産の干し大根を、有機きゅうり・有機なす・椎茸と一緒に漬け込みました。

352 **凍** **G**不使用
ヤマキ醸造 ◎90日以上/豆・麦・米
蜂蜜入らっきょう漬
150g **480円(税込)** (518円)
国産契約栽培のらっきょうを乳酸発酵させた後、素材本来の美味しさを引き出すために、厳選した調味料に漬け込みました。

353 **凍** **G**不使用
ヤマキ醸造 ◎90日以上/豆・麦・米
御用蔵しば漬
100g **480円(税込)** (518円)
国産有機栽培のきゅうり、なすの他に契約栽培野菜を、厳選した調味料に漬け込みました。

358 **凍** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
味付かんぴょう
100g **450円(税込)** (486円)
栃木県産かんぴょうに醤油、発酵調味料、麦芽水飴、砂糖で味付けしました。巻き寿司やちらし寿司などに。

359 **凍** **G**不使用
遠忠食品 ◎60日/豆・麦
生炊きでんぶ
60g **398円(税込)** (430円)
すけそう鱈の身をほぐし、国産丸大豆醤油、水あめ、食塩で炊き上げました。太巻き、お弁当、ふりかけにどうぞ。

360 **凍** **G**不使用
遠忠食品 ◎90日/豆・麦・米
細切りしその実昆布
100g **350円(税込)** (378円)
旨味があり食感の良い日高産肉厚長昆布を細切りにし、国産のしその実を加え、直火釜で炊きました。

354 **凍** **G**不使用
ヤマキ醸造 ◎180日以上/豆・麦・米
香味べったら漬
1ヶ **500円(税込)** (540円)
特別栽培大根を靴あま酒に漬けて、御用蔵醤油に漬け込みました。

361 **凍** **G**調味料
遠忠食品 ◎45日以上/麦・米
国産味付ザーサイ
100g **380円(税込)** (410円)
国産ザーサイを漬け込み、厳選した調味料で味付けし、ごま油で風味豊かに仕上げました。

362 **凍** **G**不使用
ヤマキ醸造 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・きんととき豆
130g **150円(税込)** (162円)

364 **凍** **G**不使用
ヤマキ醸造 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・黒豆
110g **165円(税込)** (178円)

363 **凍** **G**不使用
ヤマキ醸造 ◎6ヶ月/豆・麦・米
煮豆・こんぶ豆
140g **150円(税込)** (162円)

365 **凍** **G**不使用
南部フーズ ◎10日以上
釜あげうぐいす
170g **175円(税込)** (189円)

魚本来の旨みを十分に味わうことができる素朴な味



原材料/スケソウダラ(北海道)、小魚すり身、卵白、ばれいしょ、蕨粉、ピーナツ糖、カツオエキス、発酵調味料、清酒、食塩

366 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米
笹かまぼこ
125g(5枚) **330円**(税込356円)
北海道の助宗タラすり身と旨みの濃い小魚を混ぜ合わせ、宮城県の名産の笹かまぼこを焼き上げました。〔卵GMO飼料不分別〕



367 凍G不使用
四宮蒲鉾店 ◎30日/豆・麦・米
阿波のじゃこ天
約30g×4 **278円**(税込300円)
徳島の港に揚がる太刀魚やエソ、ぐちなどの小魚を骨ごと使っています。



368 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
曲がりねぎりめん揚げ
5枚(100g) **298円**(税込322円)
ちりめんと曲がりねぎをたっぷり使った揚げかまぼこです。さっと炙ってください。

お弁当にも使えるプチサイズの練り製品



371 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米・え
つまみ揚げ(野菜)
130g **315円**(税込340円)

魚介の旨みと野菜の食感が味わえます



369 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・米
お好みさつま揚げ2袋
160g(2枚) 通常本体×2 **720円** **690円**(税込745円)



370 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
チヂミ風さつま揚げ
126g(3枚) **300円**(税込324円)
国産のニラ、イカ、人参、オキアミをタラすり身にたっぷり練りこんだチヂミ風の揚げかまぼこです。



372 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/米
ささがきごぼう揚げ
130g **350円**(税込378円)
国産の助宗タラのすり身に、国産のささがきごぼうを混ぜ、食べやすいサイズで揚げました。

徳島県のローカルフード



徳島近海のグチなどのすり身にカレー粉や唐辛子などを混ぜ薄くのぼし、パン粉を付けて揚げました。温めてください。
374 凍G不使用
四宮蒲鉾店 ◎30日/麦・米
阿波のフィッシュカツ
2枚(130g) **340円**(税込367円)

おとうふ揚げに野菜のうまみや食感、彩りが加わりました



「おとうふ揚げ」に、国産の人参・苺・ごぼう・しいたけ・枝豆をカットして練り込みました。焼いたり、炒めたり、おでんや煮物に。
373 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/豆・米
おとうふ揚げ(五目)
5個(175g) **300円**(税込324円)

ほぐしやすく、ジューシーなかに風味かまぼこ



375 凍G不使用
高橋徳治商店 ◎30日以上/卵・豆・米
ソフトはんぺん
4枚(200g) **388円**(税込419円)
スケソウダラのすり身にヨシキリサメを加えてコクを出し、卵白と山芋でソフトに仕上げました。〔GMO飼料不使用〕



379 蔵G
いわて屋 ◎30日/麦
ちくわぶ
160g **128円**(税込138円)
国産小麦粉100%使用のちくわぶです。おでんや煮物などに。



381 蔵G不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/豆
ミックスビーンズの水煮
150g **250円**(税込270円)
新潟県産大豆と青大豆、北海道産白いんげんと金時豆を使い、水煮にしました。サラダや煮込み料理などに。



383 蔵G
いわて屋 ◎90日
生芋こんにやく
250g **230円**(税込248円)



生のこんにやくから昔ながらの製法でつくりました。おでんや煮物などに。
383 蔵G
いわて屋 ◎90日
生芋こんにやく
250g **230円**(税込248円)

蔵G調味料 八水蒲鉾 ◎20日以上/卵・米・かにかま

376 蔵G
6本(約85g) **198円**(税込214円)

377 2パック
6本(約85g) 通常本体×2 **396円** **368円**(税込397円)
国産の無リンすり身をベースに、着色料には紅麹を使用しました。サラダや酢の物などに。〔GMO飼料不分別〕



378 蔵G不使用
別所蒲鉾店 ◎30日以上
おさかなソーセージ
45g×2 **275円**(税込297円)
山陰地方で水揚げされたエソ、コチ等と北海道産の無リンタラを練り合わせ、鰹だし、ゴマ油、コショウ等で味付けしました。



380 蔵G不使用
かじかわ農場食品 ◎90日/豆
毎日だいず(大豆の水煮)
120g **210円**(税込227円)
北海道産大豆の中でも風味の良い品種「大袖の舞」を使い、水煮にしました。



382 蔵G
ミヤハラフーズ ◎6ヶ月
静岡県産たけのこ水煮
120g **450円**(税込486円)
独特の旨みと歯切れのある静岡県産孟宗竹のおいしさをそのままパックにしました。煮物や炒め物などに。



384 蔵G
いわて屋 ◎90日
生芋しらたき
250g **268円**(税込289円)
一般的なこんにやく粉からではなく、生のこんにやく(群馬県産特別栽培)から作った生芋しらたきです。

386 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 絹豆腐
330g **300円**(税込324円) (放) 不検出 <2.1・2.3

387 蔵G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和のきぬ豆腐
300g **165円**(税込178円)

賞味期限の長い 充填豆腐



原材料/国産丸大豆、海水ニガリ
392 蔵G不使用
丸和食品 ◎20日/豆
充填絹豆腐2連
150g×2 通常本体×2 **334円** **300円**(税込324円)
国産大豆100%、消泡剤不使用、海水にがり使用の充填豆腐です。長期保存が出来、便利です。

豆腐本来の旨みが詰まったよせ豆腐です



兵庫県佐用郡佐用町で栽培されている夢さよう豆を使用。甘みとコクが強く「もちもち感」が特長。
393 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
もち大豆よせ豆腐(夢さよう)
330g **375円**(税込405円)

デザート感覚の喉ごしの良いお豆腐です



国産丸大豆・海水にがり100%使用。舌の上でとろけるような食感の濃厚な味わいの豆腐です。
395 蔵G不使用
丸和食品 ◎6日/豆
有機国産大豆寄せ豆腐
100g×2 **240円**(税込259円)

388 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 木綿豆腐
330g **310円**(税込335円) (放) 不検出 <2.1・2.3

389 蔵G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和のもめん豆腐
300g **180円**(税込194円)



390 蔵G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
ミニもめん豆腐
150g×2 **180円**(税込194円)
甘みの強い北海道産大豆をブレンドした、豆の旨みの詰まったもめん豆腐です。150g2パックの使いきりサイズです。



391 蔵G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
ミニきぬ豆腐
150g×2 **180円**(税込194円)
甘みの強い豆を配合した、のど越しの良いきぬ豆腐の、使いやすい150gの2パック規格です。消泡剤不使用。

甘みの強い青大豆のおぼろ豆腐



山形県で農業を使わずに栽培された青大豆を100%使用し、海精にがりだけで寄せています。
394 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 青大豆おぼろ
300g **470円**(税込508円)

嬉しいお買得なバンドル規格です



調理しやすく水切りをしてある準備不用の便利な豆腐です。炒め物、豆腐ステーキ、豆腐ハンバーグ、白和えなどに。
396 蔵G不使用
丸和食品 ◎21日/豆
押し豆腐2個
220g×2 通常本体 **438円** **420円**(税込454円)



397 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
大豆屋 油揚げ
大1枚 **210円**(税込227円)
厳選した国産大豆・国産菜種油を100%使用し、一枚一枚をじっくり丁寧に「手揚げ」したこだわりの逸品。



398 蔵G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
丸和の油揚げ
3枚 **165円**(税込178円)
国産大豆と海水にがりの豆腐を、圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油でふっくらと揚げました。



399 凍G不使用
丸和食品 ◎60日/豆
きざみ揚げ
100g **215円**(税込232円)
圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で揚げた丸和の油揚げを、細かく刻みました。

しっかりと食感の日常使いの厚揚げ!



国産丸大豆と海水にがりのみ使用。揚げ油は圧搾一番搾りのNon-GMO菜種油で仕上げました。消泡剤は不使用。
400 蔵G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の厚揚げ
2個(約180g) **180円**(税込194円)

調理しやすい大き目の便利な厚揚げ



一口サイズにカットしてある厚揚げです。崩れにくいので、炒め物にも便利です。消泡剤は不使用。
401 蔵G不使用
丸和食品 ◎5日/豆
丸和の一口厚揚げ
8個入り **215円**(税込232円)



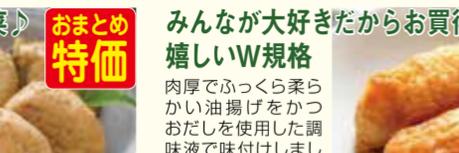
402 蔵G不使用
大豆屋 ◎4日/豆
季節のがんも(かぼちゃ)
2枚 **440円**(税込475円)
マザーアースクラブの石川さんが育てた、旬の坊ちゃんかぼちゃを使ったやまゆりコロボがんと。



403 蔵G不使用
丸和食品 ◎7日/豆
枝豆がんも
6個 **280円**(税込302円)
国産野菜(にんじん、ごぼう、玉ねぎ、生薬)入りの定着京がんもに枝豆をいれた、季節限定のがんもです。



2袋規格のお買得なお惣菜
404 蔵G不使用
丸和食品 ◎15日以上/豆・麦・米
味付がんもどき2袋
8個×2袋 通常本体 **420円** **380円**(税込410円)



みんなが大好きだからお買得が嬉しいW規格
405 蔵G不使用
丸和食品 ◎90日/豆・麦・米
丸和の味付いなりあげ2袋
10枚×2 通常本体 **760円** **720円**(税込778円)



406 蔵G不使用
丸和食品 ◎30日/豆
丸和のおから(生)
200g **157円**(税込170円)
国産丸大豆を100%使用。豆の旨みとしっかり感があるおからです。ハンバーグやコロッケなどにも。消泡剤は不使用。

カップ入りだから
そのままOK



408 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
みちのくカップ納豆
30g×3 **208円**(税込225円)
タレ・カラシ付
茨城県産大豆(農業不使用)を使用。食べやすい手ごろな量で、特製タレとカラシ付きの小粒納豆です。

409 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆
ときわ納豆大粒カップ(タレ無)
50g **105円**(税込113円)
北海道産特別栽培大粒大豆を使用。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。*タレ・カラシなし。

410 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆
ときわ納豆小粒カップ(タレ無)
50g **105円**(税込113円)
北海道産特別栽培小粒大豆を使用。旨味を引き出す薫煙炭火発酵製法。*タレ・カラシなし。

414 **蔵** **G不使用**
野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 大粒カップ納豆
40g×2 **140円**(税込151円)
宮城県南の方町砥落(とおし)地区産の白目大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。

415 **蔵** **G不使用**
野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 小粒カップ納豆
40g×2 **160円**(税込173円)
北海道の美味しいスズマル小粒大豆100%使用。使いやすいカップタイプの2個入りです。

原材料/大豆(北海道産スズマル)、納豆菌、タレ(醤油、砂糖、食塩、漁醤、かつおエキス、清酒、米酢、酵母エキス)、カラシ(マスタード、塩、醸造酢、砂糖、リンゴ果汁、酵母エキス)
407 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
登喜和カップ納豆北海道小粒100
30g×3 **198円**(税込214円)
タレ・カラシ付
タンパク質や糖質が多い北海道十勝産の小粒大豆を使用したカップ納豆です。

**仕込む日の朝に大豆をひき割り
仕上げています**
蔵 **G不使用**
登喜和食品 ◎7日/豆・麦・米
登喜和ひき割りカップ納豆
411 **蔵**
30g×2 **158円**(税込171円)
タレ・カラシ付
412 **W規格** **G**
30g×2×2 通常本体 **298円**(税込322円)
タレ・カラシ付
北海道産トヨホレ大豆を熟成発酵(薫煙炭火造り)させた、風味と旨みを大切に納豆です。

413 **蔵** **G不使用**
登喜和食品 ◎9日/豆・麦・米
登喜和造作ひきわり納豆
80g **210円**(税込227円)
タレ・カラシ付
北海道産トヨホレ大豆(農業不使用)を天然経木に仕込み、薫煙炭火造りで熟成発酵させました。

昔ながらの経木で包んだタレなしの小粒納豆
茨城県産の小粒大豆を使い、鎌倉山納豆独自の製法によって作られた納豆です。経木が大豆の旨み、甘み、ほどよい歯ごたえを引き出します。
416 **蔵** **G不使用**
野呂食品 ◎10日/豆
鎌倉山 手づくり小粒納豆
80g **170円**(税込184円)
原材料/茨城県産大豆、納豆菌

世界自然遺産
白神山地からの贈り物
**白神こだま酵母
使用のパン登場!**
417 **蔵**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神食パン
250g(半斤) **240円**(税込259円)

シンプルな材料だけの食パン
小麦粉(北海道)、甘蔗糖、白神こだま酵母、食塩
419 **蔵** **G不使用**
サラ秋田白神 ◎3日/豆・麦・米
白神11種の雑穀パン
1個 **400円**(税込432円)

11種の雑穀を練りこんでいます
小麦粉(北海道)、雑穀(黒米、赤米、大麦、青大豆2種類、いなぎび、あわ、たかきび、ハト麦、うるちひえ、黒大豆)、砂糖、白神こだま酵母、食塩
420 **蔵**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神ホホワイト&レーズン
各1個 **295円**(税込319円)

421 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/麦・米
麦のかをり(南のめくみ)6枚切
1斤(6枚) **290円**(税込313円)
小麦粉(熊本県)、天然酵母、食塩

サラ秋田白神
基本の材料は、北海道産優良小麦粉、奄美諸島産さとうきび糖、秋田県産白神こだま酵母、沖縄県産平糶塩だけ。シンプルをつきつめたパンだから素材の美味しさが引き立ちます。噛みしめるほどに甘くなる自然な甘みと深い味わい、しっとりやわらかな食感をお楽しみください。

全粒粉入りの素朴なパン
小麦粉(北海道)、全粒粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩
418 **蔵**
サラ秋田白神 ◎3日/麦
白神コンプレ(全粒粉パン)
1個(約250g) **355円**(税込383円)

2種類のパンが楽しめます
【ホホワイトフランス】小麦粉(北海道)、砂糖、白神こだま酵母、食塩、【レーズンパン】小麦粉(北海道)、有機レーズン(アメリカ)、白神こだま酵母、食塩
422 **蔵**
デニッシュハウス ◎5日/乳・麦・米
角食パン8枚切
1斤(8枚) **298円**(税込322円)
国産小麦粉、天然酵母、甘しょ糖、よつ葉バター、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

427 **蔵** **G不使用**
栄屋製パン ◎3日/乳・豆・麦
北海道産小麦のスライス食パン
2枚 **98円**(税込106円)
国産小麦粉、砂糖、バター、パン酵母、食塩、小麦グルテン、果汁粉末、デキストリン、でん粉、大豆油【乳製品GMO飼料不分別】

430 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
フルーツライ(ライ麦パン)
1個 **335円**(税込362円)
国産小麦粉、ライ麦(海外有機認証)、天然酵母、塩(海の精)、カレンツ、伊予柑ピール

425 **蔵** **G不使用**
栄屋製パン ◎3日/麦・米
けんこうパン
1個 **98円**(税込106円)

423 **蔵** **G不使用**
栄屋製パン ◎3日/卵・乳・豆・麦
栄屋ロールパン
5個 **230円**(税込248円)

429 **蔵**
デニッシュハウス ◎3日/乳・麦・米
クルミブレッド
1個 **450円**(税込486円)
国産小麦粉、水、シュガーバター(バター、甘しょ糖)、クルミ(海外認証)、無塩バター、甘しょ糖、天然酵母、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

432 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
白いちじく(パン)
1個 **352円**(税込380円)
小麦粉(長野県)、天然酵母、白いちじく(トルコ産海外認証)、食塩(海の精)

431 **蔵**
サンタハウス ◎6日/麦
プレーンバタール
1本 **290円**(税込313円)
国産小麦粉、天然酵母、食塩(海の精)

**7~9月
限定**
434 **蔵**
デニッシュハウス ◎4日/乳・麦・米
シナモンレーズン
1個(約65g) **160円**(税込173円)
国産小麦粉、レーズン(カリフォルニア)、加塩バター、シュガーバター、シナモンシュガー、ホシノ天然酵母、無塩バター、甘しょ糖、シナモン(マレーシア)、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

435 **蔵** **G不使用**
デニッシュハウス ◎3日/卵・乳・麦・米
あんこたっぷりブリウオッシュ
1個(約95g) **340円**(税込367円)
こしあん(山梨県)、小麦粉(九州、北海道)、牛乳、卵、無塩バター、砂糖、ホシノ酵母、食塩【乳製品GMO飼料不分別】

植物性乳酸菌で発酵させた豆乳を使った、純植物性100%のマーガリン
439 **蔵** **G調味料**
三育フーズ ◎180日以上/豆
黒ゴマクリーム
190g **510円**(税込551円)
黒ゴマを皮付きで香り高く焙煎しペースト状にして、さとうきびの風味を残した砂糖、蜂蜜等で味をつけました。

440 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎90日以上/乳
アーモンドクリーム(ソフティ)
150g **440円**(税込475円)
国内で焙煎したアーモンド(アメリカ)をペーストにし、パンに塗りやすいホイップ状に仕上げました。【乳製品GMO飼料不分別】

温めるだけでスープをお楽しみいただけます
443 **蔵** **G調味料**
創健社(麻布タカノ) ◎180日以上/乳・麦
コーンチャウダー(レトルト)
150g **280円**(税込302円)
コーン、じゃがいも、玉ねぎなどの国産野菜にこだわり、野菜本来の旨味を活かしたまろやかでクリーミーなチャウダー。【GMO飼料不分別】

具材、だし、味噌それぞれの香りと旨味の別々仕立て
444 **蔵** **G不使用**
マルサンアイ ◎150日以上/豆・麦
豆乳仕立てのカボチャスープ
180g **160円**(税込173円)
かぼちゃと有機大豆を使用した豆乳で仕上げた、ほんのりとした甘みの優しい風味のスープです。

原材料/植物油脂(べに花油、パーム核油)、発酵豆乳、塩、レシチン(大豆由来)、酸化防止剤(トコトリエノール)
438 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎240日/豆
発酵豆乳入りマーガリン
160g **285円**(税込308円)
豆乳を発酵させることで、豆乳特有の青臭さがなくなり、まろやかで口当たりのよいあっさり軽い風味のマーガリンです。

クセが少なく、やさしい花の香りを楽しめるクローバー主体の蜂蜜。糖度が高いため果実漬けなどに最適。
441 **蔵**
山田養蜂場 ◎2年
アルゼンチン産・百花蜜
1000g **2150円**(税込2322円)

カナダで雪解けのころに採取される、新鮮なサトウカエデの樹液だけを煮詰めて作る自然の甘味料です。
442 **蔵**
平田産業 ◎1年以上
ナチュラル-メ-ブルシロップアンバー
330g(ビン) **1050円**(税込1134円)

原材料/米もろこし(国産)、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、とうもろこしペースト、ひよこまめ、生クリーム、乳脂肪、全粉乳、なたね油、砂糖、食塩、小麦粉、バター、チキンコンソメの素、でん粉、香辛料
445 **蔵** **G不使用**
創健社 ◎180日以上/卵・豆・麦
五穀大黒スープ
8g×4食 **523円**(税込565円)
もちあわ、もちきび、ハトムギ、大麦・アマランサスの五穀と有精卵を使ったフリーズドライタイプのスープ。【鶏卵GMO飼料不分別】

原材料/米もろこし、ねぎ、食塩、乳糖、ほうれん草、わかめ、酵母エキス、粉、かつお節粉、ぶどう糖、でん粉
446 **蔵** **G不使用**
マルサンアイ ◎180日以上/乳・豆・麦・米
毎日かんたんおみそ汁
26.1g(3食分) **248円**(税込268円)
具材、だし、味噌、それぞれの香りと旨味がいきた、お湯を注ぐだけですぐ出来る本格派みそ汁です。【乳GMO飼料不分別】



白い黄身と米卵ならではの甘みが特徴です

茨城県茨城町産。飼料自給率向上のために、飼料米を与えて育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]

小幡畜産 / 卵

穂の香卵

101 10個 (MS~LLサイズ) **250** (税込 270円)

102 6個 (MS~LLサイズ) **175** (税込 189円)
[放] 不検出 <1.7<2.0

着色していない自然な黄身の色

茨城県茨城町産。1段ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]

小幡畜産 / 卵

産直たまご

103 10個 (MS~LLサイズ) **260** (税込 281円)

104 6個 (MS~LLサイズ) **180** (税込 194円)
[放] 不検出 <2.0<2.2



105 蔵

秋川牧園 / 卵

秋川牧園のたまご 10個

10個 (S~Lサイズ) **400** (税込 432円)

山口県山口市産。ケージの開放鶏舎で育てた鶏の卵です。[GMO飼料不使用]
[放] 不検出 <2.3<2.5



106 蔵

百姓屋敷じろえむ/すぎな舎 / 卵

平飼い有精卵10個

10個 **520** (税込 562円)

千葉県南房総市産。開放鶏舎、のびのび平飼い。無洗卵。[GMO飼料不使用]
[放] 不検出 <1.8<2.0

夏休み前の特別企画！消費期限が長い牛乳



原材料/生乳

447 蔵

よつ葉乳業

よつ葉UHT牛乳

1ℓ **270** (税込 292円)

北海道の良質で新鮮な生乳を120℃2秒間殺菌したパスタライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]



よつ葉乳業

107 蔵

よつ葉牛乳

1ℓ **260** (税込 281円)

北海道の良質で新鮮な生乳を72℃15秒間殺菌したパスタライズ牛乳です。成分無調整。[GMO飼料不使用]
[放] 不検出 <2.1<2.1



木次乳業

109 蔵

ブラウンスイス牛乳

500ml **215** (税込 232円)

島根県の山地酪農牧場で、主に牧草で育ったブラウンスイス種のノンホモ牛乳。72℃15秒で殺菌。[GMO飼料不使用]



タカハシ乳業

111 蔵

那須の美味しい牛乳

1000ml **340** (税込 367円)

風味とコクを壊さずに、65℃30分の低温保持殺菌で仕上げた、甘味のあるノンホモ牛乳です。[GMO飼料不使用]

北海道産の乳製品に、ブラジル産コーヒーを合わせひかえめな甘さに仕上げました。[乳製品 GMO飼料不分別]

よつ葉乳業

よつ葉生乳仕立てカフェオレ

200ml **100** (税込 108円)

449 1000ml **260** (税込 281円)

低温殺菌牛乳を主原料に、プロバイオティクスN-1乳酸菌を入れた、贅沢素材の飲むヨーグルトです。[GMO飼料不使用]

函南東部農協

飲んでやさしいヨーグルト

500ml **195** (税込 211円)

453 1000ml **330** (税込 356円)
[放] 不検出 <0.8<0.8 (原乳)

有機栽培豆のネルドリップコーヒーと島根県出雲地方の良質な生乳、甜菜糖をミックス。[GMO飼料不使用]

木次乳業

木次カフェオレ

500ml **180** (税込 194円)

451 1ℓ **300** (税込 324円)

香料を使用せず、とろとした濃厚なミルク感で、素材を生かした味わいに仕上げています。[GMO飼料不分別]

よつ葉乳業

よつ葉のむヨーグルトプレーン

250g **160** (税込 173円)



よつ葉乳業

よつ葉プレーンヨーグルト

400g **245** (税込 265円)

生きて腸まで届く菌入りで、爽やかな酸味の生乳100%ヨーグルト。[GMO飼料不使用]



よつ葉乳業

とろとなめらかヨーグルト

400g **245** (税込 265円)

函南東部農協

丹那全乳ヨーグルト

500g **275** (税込 297円)
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



よつ葉乳業

よつ葉の濃厚ヨーグルトプレーン

80g **145** (税込 157円)

香料を使用せず、ミルク本来のおいしさを凝縮、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。[GMO飼料不分別]



よつ葉乳業

よつ葉のヨーグルト

90g×3個 **215** (税込 232円)

北海道産原料にこだわり、生きて腸まで届くプロバイオティックビフィズス菌Bb-12入り。[GMO飼料不分別]



函南東部農協

丹那N-1ヨーグルト

90g×3個 **270** (税込 292円)
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



木次乳業

牧場のカスタードプリン

100ml **210** (税込 227円)

新鮮な低温殺菌牛乳と平飼い有精卵で作りました。カラメルソース付。[乳卵GMO飼料不使用]

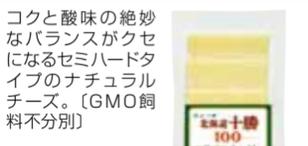


よつ葉乳業

よつ葉シュレッドチーズ

250g **520** (税込 562円)

よつ葉ナチュラルチーズを100%使用。ピザやグラタンなどに。[GMO飼料不分別]



よつ葉乳業

よつ葉スライスチェダー

100g(4枚) **360** (税込 389円)

北海道十勝の酪農家を指定し、フランスでも名高いイズニー社との技術提携でつくりあげました。[GMO飼料不使用]



よつ葉乳業

よつ葉カマンベールチーズ

90g **390** (税込 421円)

北海道十勝の酪農家を指定し、フランスでも名高いイズニー社との技術提携でつくりあげました。[GMO飼料不使用]



函南東部農協

南箱根のモツアレチーズ

100g **585** (税込 632円)
[放] 不検出 <0.8<0.7 (原乳)



よつ葉乳業

なめらかクリームチーズ

100g **250** (税込 270円)



よつ葉乳業

よつ葉生クリーム

200ml **362** (税込 391円)

千葉県 三芳村蛸まい研究会

みよし村ひとめぼれ 除草剤無化学肥料

471	白米	2kg	950 (税込 1026円)
472	白米	5kg	2300 (税込 2484円)
473	玄米	5kg	2200 (税込 2376円)

千葉県南房総市の久大保康廣さん他。

山形県 庄内協同ファーム

庄内つや姫 低農薬無化学肥料

480	白米	5kg	2900 (税込 3132円)
481	玄米	5kg	2660 (税込 2873円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。 [放] 不検出 <1.1<1.1

庄内ササニシキ JAS

482	玄米	2kg	1500 (税込 1620円)
-----	----	-----	------------------------

山形県庄内町の工藤広幸さん他。 ※転換期間中有機農産物を含みます。

庄内ササニシキ 低農薬無化学肥料

483	白米	5kg	2650 (税込 2862円)
484	玄米	5kg	2430 (税込 2624円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

庄内ひとめぼれ 低農薬無化学肥料

485	白米	5kg	2650 (税込 2862円)
486	玄米	5kg	2430 (税込 2624円)

山形県庄内町の工藤広幸さん他。

庄内でわのもち 除草剤無化学肥料

487	もち米	2kg	1100 (税込 1188円)
-----	-----	-----	------------------------

山形県鶴岡市の志藤正一さん他。

180476 蔵 G不使用

マゴメ 180日以上/豆・米

国内産十五穀米

300g **980** (税込 1058円)

180488 蔵 無農薬無化学肥料

マゴメ

国内産押麦

300g **398** (税込 430円)

180490 蔵 無農薬無化学肥料

マゴメ

国内産もちあわ

100g **540** (税込 583円)

180506 蔵 無農薬無化学肥料

マゴメ

国内産もちきび

150g **540** (税込 583円)

180518 蔵 無農薬無化学肥料

マゴメ

国内産たかきび

150g **540** (税込 583円)

180520 蔵 無農薬無化学肥料

マゴメ

国内産ひえ

150g **540** (税込 583円)

180531 蔵 無農薬無化学肥料

マゴメ

国内産アマランサス

100g **540** (税込 583円)

秋田県 ライスロッヂ大湯

あきたこまち 無農薬無化学肥料

474	白米	2kg	1560 (税込 1685円)
475	七分胚芽米	2kg	1560 (税込 1685円)
476	白米	5kg	3500 (税込 3780円)
477	七分胚芽米	5kg	3500 (税込 3780円)
478	玄米	5kg	3250 (税込 3510円)

あきたこまち 除草剤無化学肥料

479	白米	5kg	2850 (税込 3078円)
-----	----	-----	------------------------

秋田県大湯村の黒瀬正さん他。

熊本県 戸馳有機米研究会

熊本コシヒカリ JAS

488	白米	5kg	3600 (税込 3888円)
489	玄米	5kg	3400 (税込 3672円)

熊本県宇城市の吉田政美さん他。

高知県 高生連

高知よさ恋美人 低農薬低化学肥料

490	白米	5kg	2680 (税込 2894円)
491	玄米	5kg	2480 (税込 2678円)

高知県野市町の富家ライスファミリー(代表:寺川賢二さん)。

九州 湧水有機生産組合

九州産にこまる JAS

492	白米	2kg	1500 (税込 1620円)
493	白米	5kg	3580 (税込 3866円)
494	玄米	2kg	1380 (税込 1490円)
495	玄米	5kg	3300 (税込 3564円)

鹿児島県湧水町の松田宗博さん他。または大分県、福岡県など。

生地にも宇治抹茶を練りこんだ抹茶づくしのだんごです



特
原材料/上新粉(国産)、抹茶あん(いんげん豆、砂糖、抹茶、寒天加工品(麦芽糖、寒天)、食塩、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)、抹茶

496 調味料
岩手阿部製粉 90日以上/米
芽吹き屋 餡入り抹茶だんご
4本 通常本体 (180g) **450円** (税込 **428円**)
国産米の上新粉を使用した生地に、宇治抹茶入りの抹茶あんのだんごです。常温で自然解凍して、そのままお召し上がりください。



497 不使用
岩手阿部製粉 90日以上/豆・麦・米
もち料理シリーズ くるみもち
150g **460円** (税込 **497円**)
砂糖(国内製造)、もち粉、くるみ、ばれいしよでん粉、しょうゆ、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)



498 不使用
ハマセイ 360日/麦・米
冷凍ミニ鯛焼き
30g×10個 **380円** (税込 **410円**)
ミックス粉[小麦粉、砂糖、米粉、重曹、食塩]、餡[砂糖、小豆、寒天、食塩]、米粉



499 不使用
創健社 120日/豆・麦・米
ポテトチップス野菜コンソメ味
60g **165円** (税込 **178円**)
馬鈴薯、植物油(米油、パーム油)、ぶどう糖、デキストリン、野菜エキスパウダー、食塩、香辛料、発酵調味料、酵母エキス、粉末醤油



503 不使用
たんばや 10日以上/卵・麦
黒糖かすてら
7個 **380円** (税込 **410円**)
卵(山形県)、甜菜糖、小麦粉、糖蜜、加工黒糖(卵GMO飼料不分別)



500 不使用
アリモト 120日/豆・麦・米
玄米煎餅・特製米あやひめ使用
15枚 **318円** (税込 **343円**)
玄米、醤油、てんさい糖



504 不使用
キング製菓 60日以上/麦・米
ブランクッキー
80g **200円** (税込 **216円**)
小麦粉(国産)、てんさい糖(北海道)、ショートニング(パーム油(マレーシア)、米油(国産))、小麦ふすま、全粒粉、コンスターチ、食塩、膨張剤(重曹)

誰にでも好まれるサクサクの塩味



原材料/うるち米、米油、塩、昆布、鰹節
501 不使用
アリモト 60日以上/米
袋・山田錦煎餅・塩
30枚 **498円** (税込 **538円**)
幻の酒造米である「山田錦」を100%使用し、添加物を使わずに仕上げました。素朴な味わいで、食べやすい小さめサイズです。

おつまみに最適、あとをひく美味しさに手がとまりません



原材料/落花生(中国)、もち米(国産)、醤油、植物油、甜菜糖、食塩、唐辛子(残留農薬国内検査済み)
502 不使用
サンコー 120日/豆・麦・米・落
柿ピー
105g **350円** (税込 **378円**)
国内産のもち米使用。醤油で味付けしたあられと、香ばしいピーナッツを程よくミックスしました。

果汁感たっぷり小さなお子さまも食べやすい小ぶりなサイズです



507 調味料
サンコー 30日以上/卵・乳・豆・麦・米
ミニバウムクーヘン
6個 **360円** (税込 **389円**)
鶏卵(愛知、三重他)、砂糖(てん菜糖)、小麦粉(岐阜)、マーガリン、コンスターチ、植物油、水飴、クリーム(乳製品)、食塩、乳化剤(大豆由来)、膨張剤(重曹)(乳卵GMO飼料不分別)

原材料/果実(有機温州みかん(国産)、有機濃縮レモン)、てんさい糖(国産)
509 不使用
ムソー 2ヶ月以上
果実でちゅーちゅーみかん
45ml×5本 **380円** (税込 **358円**)
有機の果汁を使用しただけのドリンクです。香料・着色料・酸化防止剤・pH調整剤不使用。フルーツ本来の味をお楽しみいただけます。



508 不使用
たんばや 10日以上/卵・豆・麦・米
どら焼き
3個 **380円** (税込 **410円**)
粒あん(小豆、砂糖、水飴、食塩)、小麦粉、砂糖、鶏卵、水飴、醗酵調味料(味の母)、醤油、植物油、重曹(GMO飼料不分別)



506 不使用
道長 60日以上/麦
地粉かれんとう
100g **288円** (税込 **311円**)
小麦粉(愛知県)、黒糖(沖縄産)、なたね油(オーストラリア)、金ごま(愛知県)、麦芽水あめ(馬鈴薯、大麦麦芽)、天然酵母、天日塩(ベトナム)

規格・包材変更(品質保持のため遮光性の高い包材へ)

505 不使用
道長 60日以上/豆・麦
つぶ塩がりんとう
80g **288円** (税込 **311円**)
小麦粉(愛知県)、なたね油(オーストラリア)、甜菜糖(北海道)、天日塩(高知県)、金ごま(愛知県)、大豆粉(愛知県)、重曹

原材料/小麦粉(愛知県)、なたね油(オーストラリア)、甜菜糖(北海道)、天日塩(高知県)、金ごま(愛知県)、大豆粉(愛知県)、重曹
506 不使用
道長 60日以上/麦
地粉かれんとう
100g **288円** (税込 **311円**)
小麦粉(愛知県)、黒糖(沖縄産)、なたね油(オーストラリア)、金ごま(愛知県)、麦芽水あめ(馬鈴薯、大麦麦芽)、天然酵母、天日塩(ベトナム)

506 不使用
道長 60日以上/麦
地粉かれんとう
100g **288円** (税込 **311円**)
小麦粉(愛知県)、黒糖(沖縄産)、なたね油(オーストラリア)、金ごま(愛知県)、麦芽水あめ(馬鈴薯、大麦麦芽)、天然酵母、天日塩(ベトナム)



510 不使用
ネオファーム 90日以上
デーツ
120g **430円** (税込 **464円**)
デーツ(米国産)



513 不使用
ネオファーム 1年
ガルバンゾー(ひよこ豆)
120g 通常本体 **215円** (税込 **188円**)
ガルバンゾー(トルコ)

ネオファームのドライフルーツ&ナッツ

あんずを皮ごと干し上げました



原材料/あんず(カリフォルニア州)
511 不使用
ネオファーム 6ヶ月
干あんず3袋
60g 通常本体 **1395円** (税込 **1138円**)
海外認定のあんずです。素材のおいしさをそのままお楽しみください。

ノンオイル、無塩で、ナッツの本格的なおいしさがぎゅー!



原材料/ローストアーモンド、クルミ、ローストカシューナッツ
512 不使用
ネオファーム 6ヶ月
ミックスナッツ3袋
60g 通常本体 **1380円** (税込 **1138円**)
アーモンド・カシューナッツ・くるみ、人気の3種をミックスしました。ひと粒ひと粒にナッツのあまみと栄養が詰まっています。

半熟とろとろ 自然の甘みが凝縮



原材料/柿(奈良県)

514 不使用
堀内果実園 14日
吉野あんぼ柿3個
3個 **540円** (税込 **583円**)
奈良県西吉野の堀内農園の平たねなし柿を、一つずつ丁寧に皮をむいて乾燥させました。

さや無しだから食べやすい! あとをひく香ばしさです



原材料/落花生(神奈川県中井町)

515 不使用
大原農園(中井町) 2ヶ月以上/落
大原さんの落花生(むき実)
130g **890円** (税込 **961円**)
神奈川県中井町の大原好文さんが農業・化学肥料不使用栽培した落花生をさや煎りし、むき身にしました。



516 不使用
太洋 90日
豆かんてん
155g **220円** (税込 **238円**)
天草、黒糖、赤えんどう



518 不使用
太洋 90日/豆
黒ごまきな粉寒天
165g **240円** (税込 **259円**)
天草、黒砂糖、冰糖蜜、きな粉、黒ごま

本物のぷりぷり寒天が最高



原材料/天草、黒糖、きな粉

517 不使用
太洋 90日/豆
きなこ黒みつ寒天
160g **225円** (税込 **243円**)
国産大豆の香り、甘みのあるきな粉、沖縄産の風味とココのある黒糖を使った黒みつが付いています。

兵庫県淡路島 弁天堂

どこか懐かしい昔ながらのココアロールケーキです



原材料/卵、生クリーム、粗糖、小麦粉、ココア、はちみつ(卵GMO飼料不使用)(乳製品GMO飼料不分別)

519 不使用
弁天堂 10日以上/卵・乳・麦
弁天堂ココアロールケーキ
1個(約9cm) **690円** (税込 **745円**)
オーガニックココアを使用し卵たっぷりふわふわのココア生地仕上げました。冬は常温解凍で夏は冷蔵庫で2~3時間解凍の上お召し上がりください。

北海道産マスカルポーネ、クリームチーズがたっぷりの上質な食感



原材料/卵(国産)、生クリーム、ビートグラニュー糖、マスカルポーネ、粗糖、クリームチーズ、小麦粉、バター、コーヒ、ココア、牛乳、アーモンド(安定剤(ローストビンガム)(乳製品GMO飼料不分別)(卵GMO飼料不使用)

520 不使用
弁天堂 30日/卵・乳・麦
弁天堂ミニカップティラミス
2個 通常本体 **760円** (税込 **750円**)
スプーンで食べられる、濃厚でココのあるイタリアンデザート。夏は冷蔵庫、冬は常温で2~3時間解凍してください。

埼玉県さいたま市 菓房はら山の和菓子

よもぎが香るもちもち食感の白玉ぜんざいです



原材料/砂糖(甜菜糖)、小豆(北海道)、白玉粉(国産)、よもぎ(国産)
521 不使用
菓房はら山 90日/米
よもぎ白玉ぜんざい
60g×3個 **540円** (税込 **583円**)
国産もち米で作った白玉粉に、よもぎを練りこみました。ひんやりした喉ごしをお楽しみください。

8月限定



522 不使用
菓房はら山 90日/卵・米
季節の上生菓子
4種(各1個) **1200円** (税込 **1296円**)
熟練した職人の感性と技が作り出す生菓子。



523 不使用
菓房はら山 120日/米
草もち
40g×5個 **630円** (税込 **680円**)
もち米、甜菜糖(北海道)、小豆(北海道)、冷凍よもぎ(山梨県)、天草寒天(国産)

8月3日

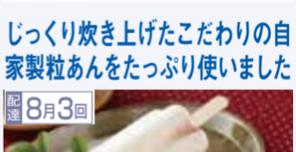


524 不使用
久保田食品
さとうきび蜜かき氷十勝あずき
180ml×2 **300円** (税込 **324円**)
国内産のさび砂糖、高知県産天日塩、北海道十勝小豆あんを使用。甘しよ糖の風味と、控えめな甘さの十勝あずきが絶妙にマッチしたおいしさです。



原材料/牛乳(北海道)、小豆あん(北海道)、ビートグラニュー糖(北海道)、乳製品(北海道)、水あめ、馬鈴薯澱粉(北海道)、バニラビーンズ(マダガスカル)(乳製品GMO飼料不分別)
525 不使用
久保田食品 / 卵・乳
バニラアイスクリーム2個
110ml×2 **380円** (税込 **410円**)
マダガスカル産の最高級バニラビーンズをはじめ、PHF卵など素材を厳選してつくりました(卵・乳製品GMO飼料不分別)

8月3日



526 不使用
久保田食品 / 乳
アイスまんじゅう3本
90ml×3 **300円** (税込 **324円**)
北海道十勝産小豆を使用しています。新鮮な牛乳をふんだんに使い天然バニラビーンズで香りづけしています。和と洋が調和したアイスです。

みずみずしい、すももの美味しさを最大限に引き出しました



原材料/すもも(高知)、ビートグラニュー糖(北海道)
527 不使用
久保田食品
土佐のすももアイスキャンデー3本
80ml×3 **495円** (税込 **535円**)
高知県産旬採りすももの果汁・果肉とお砂糖だけで造り上げた、フルーティーなこだわりのアイスキャンデーです。

静岡県静岡市 吉川農園

静岡県静岡市の吉川さんが、農業を、農薬を使用せず丹精込めて栽培した一番茶葉のみを使用しました。

528 吉川農園
深山里(緑茶)
100g **950**円(税込1026円)
〔放〕不検出<0.3<0.3 (飲用)

静岡県静岡市の吉川さんが、一番茶葉と二番茶葉をブレンドしました。

529 吉川農園
ふる里の香(緑茶)
100g **470**円(税込508円)

吉川さんの農業不使用栽培緑茶と、深山里をひいた抹茶、宮城の黒澤さんの農業不使用玄米を使用。

530 吉川農園
抹茶入玄米茶
200g **540**円(税込583円)
〔放〕不検出<0.3<0.3 (飲用)

静岡県静岡市の吉川さんの深山里の大きい葉を石臼でひきました。コクと甘みがあります。

531 吉川農園
吉川さんの抹茶
10g×3袋 **1000**円(税込1080円)
〔放〕不検出<0.3<0.3 (飲用)

東京都八王子市 珈琲実験室

有機JAS認証のアルグレイ紅茶です。熱湯を使用し蒸らし時間2分半〜3分で抽出してください。

535 珈琲実験室
リラクスティー・アルグレイ
50g **450**円(税込486円)

寒暖の差が激しい高地産独特の風味と円熟した味を有し、良質の酸味と柔らかいコク、香りが特長のコーヒーです。

536 珈琲実験室
ペルーコーヒー
200g **560**円(税込605円)

537 豆
200g **560**円(税込605円)

独自の直火式焙煎技術で丁寧に創り上げました。カップにセットしてドリップしてください。1杯分ずつの個包装。

538 珈琲実験室
珈琲実験室の有機珈琲ドリップパック
8g×10p **498**円(税込538円)

酸味が弱く、深いコク、ほろ苦さを程よく加えた「チョット深めのごだわりのコーヒー」に仕上げました。

539 珈琲実験室
ヨーロッパブレンド粉
200g **750**円(税込810円)

独自の低温乾燥技術で醗酵させずに製茶した非発酵タイプのグリーンルイボスティーです。ビタミンC無添加でノンカフェイン。高野山麓の純水を使用しています。

180750 ガスコ
箱OGルイボスティー・ライト
350ml×24本 **3280**円(税込3542円)

長崎県北松浦郡佐々町の北村親二さんが丹精込めて有機栽培した茶葉を100%使用しています。

547 創健社
緑茶
500ml **138**円(税込149円)

180543 箱
500ml×24本 **3200**円(税込3456円)

新鮮なケールをジュースにして急速冷凍。ケール青汁の栄養成分(ビタミン、ミネラル、植物繊維など)の風味、食感が生きています。

180579 フジワラ化学
フジワラの青汁
7パック **1100**円(税込1188円)

四国産の有機ケール100%。お出かけに便利な粉末タイプ。マイクロファイバー製法により、水やジュースに混ぜるだけ。

180580 フジワラ化学
フジワラの青汁粉末タイプ30包
3g×30包 **2830**円(税込3056円)

209007 太陽油脂
詰替用ナチュロンシャンプー
500ml **650**円(税込715円)

209009 太陽油脂
詰替用ナチュロンリンス
500ml **650**円(税込715円)

209011 太陽油脂
詰替用ナチュロンボディソープ
500ml **650**円(税込715円)

209013 太陽油脂
詰替用ナチュロンハンドソープ
450ml **535**円(税込589円)

オレイン酸が豊富なオリーブオイルを使用、石けん由来の濃密な泡で頭皮の汚れをすっきりと洗い落とします。草花をイメージしたスパイスノートワイルドの香り。

209152 太陽油脂
詰替オリーヘアソープ
400ml **1125**円(税込1238円)

209156 太陽油脂
詰替オリーボディソープ
400ml **900**円(税込990円)

209154 太陽油脂
詰替オリーヘアコンディショナー
400ml **1125**円(税込1238円)

209083 太陽油脂
詰替用ナチュロン台所のせっけん
450ml **314**円(税込345円)

209092 太陽油脂
詰替用酸素系漂白剤
500g **418**円(税込460円)

209133 太陽油脂
詰替洗濯用石けんソフト
1000ml **580**円(税込638円)

209140 太陽油脂
詰替用ボックス衣類のリンス
550ml **400**円(税込440円)

209142 太陽油脂
ナチュロン ソルティエ石けんはみがき
120g **380**円(税込418円)

からだにやさしいお茶をたっぷり!

自家農園で無農薬栽培したJAS認定のなた豆をティーバッグに

532 大山スマイルファーム
なた豆茶
60g(3g通常本体×20包) **1100**円(税込990円/1069円)
免疫機能の改善やデトックス作用に期待できるなた豆をお茶にしました。お湯1ℓに1包を入れて煮出してください。急須でもお飲みいただけます。

ノンカフェインでからだにおだやか。おまとめ買いにどうぞ

533 庄内協同ファーム
2袋むぎちゃん(麦茶)
500g×2 **976**円(税込908円/931円)
農業不使用栽培の大麦を低温でじっくり焙煎、庄内産大麦の香ばしさとあまみをお楽しみください。2ℓに対し、1カップ(約100g)を煮出してください。

原材料/有機なた豆(鳥取県大山町)

532 大山スマイルファーム
なた豆茶
60g(3g通常本体×20包) **1100**円(税込990円/1069円)

原材料/大麦(山形県)

533 庄内協同ファーム
2袋むぎちゃん(麦茶)
500g×2 **976**円(税込908円/931円)

特定非営利活動法人 **パルシク**

コーヒー本来の自然の甘味、酸味、苦味がほどよいバランス

540 パルシク
カフェ・ティモール リキッドコーヒー
1000ml **650**円(税込702円)
東ティモールの手摘みコーヒー使用。苦味と渋みのバランスが良い深いコクと飽きのこない味わいが特長のコーヒー。

東ティモール高地で有機栽培した手摘みの豆を、水洗式で脱肉天日乾燥で加工後、日本国内で焙煎しています。

541 パルシク
カフェ・ティモール
200g **665**円(税込718円)

542 豆
200g **665**円(税込718円)

原材料/有機コーヒー豆(東ティモール)

540 パルシク
カフェ・ティモール リキッドコーヒー
1000ml **650**円(税込702円)

パルシク
カフェ・ティモール ドリップパック
10g×10パック **690**円(税込745円)

544 パルシク
ウバ紅茶(ティーバッグ)
2g×25P **640**円(税込691円)

石川県産有機栽培の六条大麦を100%使用。ノンカフェインなのでお子様からご年配の方まで安心してお飲みいただけます。煮出し、冷水兼用です。

534 金沢大地
国産有機六条大麦茶40P
10g×40パック **520**円(税込562円)

546 長野興農
信州まるごとりんごジュース
160g×6缶 **720**円(税込778円)

180749 光食品
ヒカリレモンサイダー
250ml×30缶 **3630**円(税込3920円)

甘みが強く 香りのよいジュースです

545 味楽園
有機ざくろジュース
140ml **265**円(税込275円/275円)
有機栽培のざくろを丁寧にぎゅっとしぼったストレート果汁。厳選した果汁を輸入し、日本国内で瓶詰めしています。

信州の契約農家が愛情こめて大切に育てたナガノトマト独自品種「愛果(まなか)」を100%使用しました。食塩無添加です。

180737 ナガノトマト
信州生れのおいしいトマト食塩無添加
190g×20缶 **2250**円(税込2430円)

1缶に野菜350g分を使用しました。塩、砂糖無添加だから継続して摂りたいジュースです。(1缶当り180円)

180725 光食品
有機野菜飲むならこれ!
190g×30缶 **5000**円(税込5400円)

有機栽培大豆を主原料に、はと麦をプラスした植物性たんぱく飲料です。

180920 マルサンアイ
豆ジャン(豆乳飲料)
200ml×24 **1972**円(税込2130円)

国産米ならではの芳醇な香り、麴の力で出た自然な甘味が特徴です。

549 ヤマク食品
無添加甘酒 蔵作り
180g **178**円(税込181円)

180567 箱(12個)
箱通常本体 **2100**円(税込1980円/2138円)

果実の甘みと、ごく弱い酸味が感じられる、ロゼのようなニュアンスのあるワイン。飲む1時間程前に開栓した方がよりお楽しみいただけます。

180622 矢作洋酒
甲斐のかぎろひ赤
720ml **1660**円(税込1826円)
アルコール約12%

180634 矢作洋酒
甲斐のかぎろひ白
720ml **1660**円(税込1826円)
アルコール約12%

甲斐ノワールとマスカットベリー-Aで醸造しました。なめらかな飲み口でしっかりした味わいに仕上がっています。

180622 矢作洋酒
甲斐のかぎろひ赤
720ml **1660**円(税込1826円)
アルコール約12%

果実の甘みと、ごく弱い酸味が感じられる、ロゼのようなニュアンスのあるワイン。飲む1時間程前に開栓した方がよりお楽しみいただけます。

180634 矢作洋酒
甲斐のかぎろひ白
720ml **1660**円(税込1826円)
アルコール約12%

まとも得
180646 エチゴビール
3本エチゴビールFLYING IPA
350ml×3 **780**円(税込858円)

まとも得
180658 エチゴビール
3本プレミアムレッドエール
350ml×3本 **780**円(税込858円)
希少種のホップ、アマリロを使用した鮮やかな赤色の上質のエールビール。アルコール約5.5%

209017 太陽油脂
詰替用ナチュロンお風呂洗い石けん
450ml **355**円(税込391円)

180713 宇部フィルム
ポリラップ22cm×40m
22cm×40m **158**円(税込174円)

180720 りんねしゃ
くすの木せんこう
70g **940**円(税込1034円)
くすの木のオイルとはちみつを使用し、合成原料を加えないで作った棒状のせんこう。お仏壇用をはじめ、自然なアロマ香としてもどうぞ。

180683 マスコ製紙
ピュアティッシュ5箱
200組×5箱 **430**円(税込473円)

180695 丸富製紙
キッチンペーパー
100組×3箱 **370**円(税込407円)

180660 丸富製紙
芯有トレペ・ピュアブラウン8R
ダブル×8ロール **375**円(税込413円)

180671 丸富製紙
ペンギン芯なしロール6R
シングル×6 **450**円(税込495円)

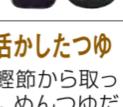


きのこたっぷりのお味噌汁

国内産の厳選された米、大豆、天日塩を使用し、昔ながらの木樽でじっくり長期熟成させ、豊かなあじわいを引き出した天然醸造味噌です。

551   不使用
ヤマキ醸造  
御用蔵田舎みそ 
1kg **898**円(税込) **970**円

1年以上の時間をかけて熟成した濃口醤油
代々伝わる醤油造りの技と手造りのよさを活かし、一つ一つ心をこめて造り上げた、素朴な風味をもつ醤油です。

555   不使用
近藤醸造 
国産丸大豆醤油 
1ℓ **500**円(税込) **540**円

556   不使用
近藤醸造 
1.8ℓ **760**円(税込) **821**円

担当者おすすめ レシピ トマトとナッツのサラダ

材料
トマト……………2個
ベビーリーフ……………適宜
お好みのナッツ……………20~30g

【ドレッシング】
オリーブオイル……………大さじ6
赤ワインビネガー……………大さじ2
塩とこしょう(お好みでハーブソルト)……………適宜

作り方
ボウルにドレッシングの材料を入れ良く混ぜます。スライスしたトマトと刻んだナッツ、ベビーリーフを盛りつけドレッシングをかけます。

560   不使用
ミトク 
オーガニック赤ワインビネガー 
250ml **580**円(税込) **626**円

575   不使用
ムソー 
有機EXバージンオリーブ油 
180g **830**円(税込) **896**円

有機JAS認定のエキストラバージンオリーブ油。スペイン南部アンダルシアで手摘みされた有機栽培オリーブを使用。

550   不使用
ヤマク食品 
蔵出し生 糀みそ(すりみそ) 
1kg **648**円(税込) **700**円

553   不使用
ヤマク食品 
無添加白みそ 
500g **430**円(税込) **464**円

天然だしの持つ風味、香り、コクを活かしたつゆ
国産丸大豆醤油をベースに良質の鰹節から取っただしと本みりん、洗双糖を使用。めんつゆだけでなく天つゆ、煮物、おでんなど幅広くご利用になれます。

557   不使用
近藤醸造 
めんつゆ 
360ml **440**円(税込) **475**円

558   不使用
近藤醸造 
1ℓ **765**円(税込) **826**円

552   不使用
桜中味噌店 
蔵出しみそ(こうじみそ) 
1kg **960**円(税込) **1037**円

554   不使用
ヤマク食品 
無添加だし入りみそ 
500g **520**円(税込) **562**円

イタリア産有機レモンのストレート果汁を100%使用。焼魚や刺身、レモネードや焼酎などに。

559   不使用
光食品 
レモン100%しぼりたて 
180ml **440**円(税込) **475**円

561   不使用
ナチュラルキッチン 
粗精糖(種子島産) 
1kg **350**円(税込) **378**円

563   不使用
青い海 
沖縄の塩(シママース) 
1kg **240**円(税込) **259**円

565   不使用
海の精 
海の花ほししお 
240g **700**円(税込) **756**円

圧搾一番搾りのみ使用したピュアな油
オーストラリアで契約栽培している非遺伝子組み換え菜種を、昔ながらの圧搾法で搾りました。

572   不使用
平田産業 
一番搾り純正なたね油 
1250g **712**円(税込) **769**円

562   不使用
高橋ソース 
有機ブラジル産純糖 
400g **325**円(税込) **351**円

564   不使用
青い海 
青い海あらじお 
200g **270**円(税込) **292**円

566   不使用
海の精 
海の花ほししお食卓ピン 
60g **410**円(税込) **443**円

574   不使用
堀内製油 
国産なたねソフト油 
825g **1430**円(税込) **1544**円

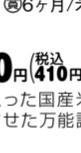
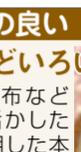
567   不使用
ヤマク食品 
ヤマクの塩糀 
160g **380**円(税込) **410**円

571   不使用
味の醸造 
味の母(醗酵調味料) 
720ml **780**円(税込) **842**円

568   不使用
甘強酒造 
昔仕込 本味醂 
720ml **1143**円(税込) **1257**円

570   不使用
都錦酒造 
みやこの料理酒 
500ml **710**円(税込) **767**円

低温で時間をかけてつくった国産米の糀に塩を加えて発酵させた万能調味料です。

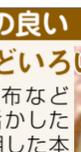
569   不使用
大和川酒造店 
蔵の素(料理酒) 
720ml **1000**円(税込) **1100**円

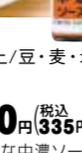
577   不使用
創健社 
洋風だし一番 
8g×10袋 **350**円(税込) **378**円

581   不使用
高橋ソース 
特別栽培野菜使用ウスターソース 
300ml **350**円(税込) **378**円

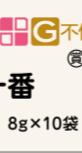
573 (小)   不使用
光食品 
果実の恵みドレッシング 
200ml **350**円(税込) **378**円

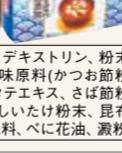
使い勝手の良い「だし一番」シリーズ
煮物、みそ汁などいろいろなお料理に
鰹節、鰹エキス、昆布などの、自然の風味を活かした良質の原材料を使用した本格的なだしです。〔GMO飼料不分別〕

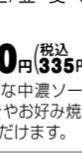
576   不使用
創健社 
だし一番 
8g×10袋 **330**円(税込) **356**円

579   不使用
高橋ソース 
中濃ソース 
300ml **310**円(税込) **335**円

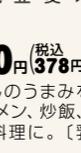
587   不使用
創健社 
えごま一番胡麻ドレッシング 
150ml **400**円(税込) **432**円

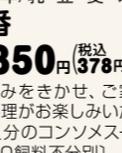
578   不使用
創健社 
中華風だし一番 
8g×10袋 **350**円(税込) **378**円

577   不使用
創健社 
洋風だし一番 
8g×10袋 **350**円(税込) **378**円

580   不使用
高橋ソース 
特別栽培野菜使用とんかつソース 
300ml **350**円(税込) **378**円

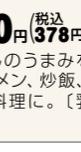
585   不使用
ななくさの郷 
松田のマヨネーズ・みよし村 
300g **440**円(税込) **475**円

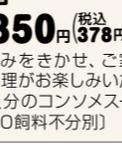
589   不使用
井上スパイス工業 
奄美カレー 甘口 
180g 約6皿分 **410**円(税込) **443**円

592   不使用
桜井食品 
ベジタリアンのためのシチュー 
120g **418**円(税込) **451**円

583   不使用
高橋ソース 
フルーティーケチャップ 
300g **480**円(税込) **518**円

586   不使用
光食品 
果実の恵みドレッシング 
200ml **350**円(税込) **378**円

590   不使用
井上スパイス工業 
奄美カレー 中辛 
180g 約6皿分 **410**円(税込) **443**円

593   不使用
せいふてい 
クリームシチュールウ 
150g **250**円(税込) **270**円

584   不使用
光食品 
有機トマトピューレ 
320g **320**円(税込) **346**円

588   不使用
光食品 
有機青じそドレッシング 
200ml **474**円(税込) **512**円

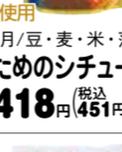
591   不使用
創健社 
米粉でつくった本格カレールウ 
135g フレークタイプ **368**円(税込) **397**円

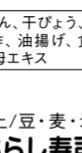
594   不使用
創健社 
国産野菜の五目ちらし寿司 
150g2合用(2~3人前) **430**円(税込) **464**円

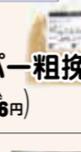
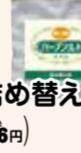
596   不使用
ムソー 
旨味本来・生わかさび 
40g 通常本味 **290**円(税込) **313**円

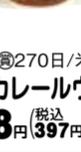
180889   不使用
アショカ 
ブラックペッパー粒 
35g **245**円(税込) **265**円

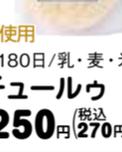
592   不使用
桜井食品 
ベジタリアンのためのシチュー 
120g **418**円(税込) **451**円

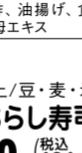
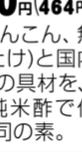
593   不使用
せいふてい 
クリームシチュールウ 
150g **250**円(税込) **270**円

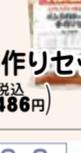
594   不使用
創健社 
国産野菜の五目ちらし寿司 
150g2合用(2~3人前) **430**円(税込) **464**円

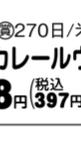
180890   不使用
アショカ 
ホワイトペッパー粗挽 
35g **265**円(税込) **286**円

591   不使用
創健社 
米粉でつくった本格カレールウ 
135g フレークタイプ **368**円(税込) **397**円

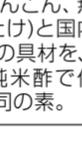
592   不使用
桜井食品 
ベジタリアンのためのシチュー 
120g **418**円(税込) **451**円

594   不使用
創健社 
国産野菜の五目ちらし寿司 
150g2合用(2~3人前) **430**円(税込) **464**円

180919   不使用
アショカ 
インドカレー手作りセット 
52g(10皿分) **450**円(税込) **486**円

591   不使用
創健社 
米粉でつくった本格カレールウ 
135g フレークタイプ **368**円(税込) **397**円

593   不使用
せいふてい 
クリームシチュールウ 
150g **250**円(税込) **270**円

597   不使用
ムソー 
旨味本来・生おろししょうが 
40g **300**円(税込) **324**円

180865   不使用
アショカ 
七味唐辛子 
35g <

特

598   不使用
伊藤食品  **570** (税込 **616**円)
通常本体 **580**円
まぐろを野菜スープとローストオニオン、沖縄のシママース、米油で調味しています。サラダやサンドイッチなどに。

599   不使用
千葉産直サービス  **280** (税込 **302**円)
100g (固形量70g)
ミニとろイワシ缶(味付)
銚子港に水揚げされた真いわしを国産丸大豆、国産小麦で作った醤油、粗糖で味付けしました。

600   不使用
千葉産直サービス  **388** (税込 **419**円)
190g
とろイワシ水煮缶
銚子港で水揚げされた良質ないわしだけを厳選。塩と純米酢だけで、骨まで柔らかく煮込みました。

601   不使用
千葉産直サービス  **420** (税込 **454**円)
180g (放) 不検出 <1.0<8.0
とろさばみそ煮缶

608   不使用
桜井食品  **140** (税込 **151**円)
99g
しょう油ラーメン
かんすい不使用の麺は、パーム油で揚げて仕上げ。特製醤油スープをつけました。〔GMO飼料不分別〕

特

あんかけスープの素で手軽で本格的な長崎皿うどん

原材料 / 揚げ麺(小麦粉(北海道)植物油、塩、卵殻カルシウム)、添付調味料(コーンスターチ、ビートグラニュー糖、澱粉、塩、ポークパウダー、粉末醤油、香辛料、酵母エキス)

610   不使用
東洋軒  **290** (税込 **313**円)
134g 通常本体 (2人前) **298**円
長崎皿うどん
国内産小麦粉を使用した無かん水麺を植物油脂で風味豊かにパリッと揚げています。〔GMO飼料不分別〕

603   不使用
千葉産直サービス  **350** (税込 **378**円)
100g
焼き塩さば

特

605   不使用
タイム缶詰  **398** (税込 **430**円)
80g 通常本体 (固形量45g) **430**円
ベビーホタテ缶(水煮)
陸奥湾産のベビーホタテを水煮にしました。

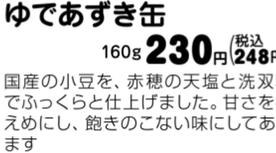
607   不使用
タイム缶詰  **230** (税込 **248**円)
160g
ゆであずき缶
国産の小豆を、赤穂の天塩と洗双糖でじっくりと仕上げました。甘さを控えめにし、飽きのこない味にしています

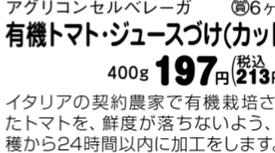
606   不使用
アグリコンセルベレガ  **197** (税込 **213**円)
400g
有機トマト・ジュースづけ(カット)
イタリアの契約農家で有機栽培されたトマトを、鮮度が落ちないように、収穫から24時間以内に加工をします。

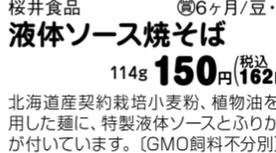
609   不使用
桜井食品  **150** (税込 **162**円)
114g
液体ソース焼そば
北海道産契約栽培小麦粉、植物油を使用した麺に、特製液体ソースとふりかけが付いています。〔GMO飼料不分別〕

604   不使用
千葉産直サービス  **340** (税込 **367**円)
100g (固形量70g)
オイルサーディン

611   不使用
東日本産業  **360** (税込 **389**円)
1kg (放) 不検出 <0.7<0.5
南部小麦粉

613   不使用
東日本産業  **390** (税込 **421**円)
1kg (放) 不検出 <0.7<0.5
南部小麦全粒粉

617   不使用
三木食品  **198** (税込 **214**円)
230g
マムのパン粉
小麦の粒を丸ごと活かした全粒粉で作る田舎うどんは、開発当時から味わいのあるうどんとして受け継がれています。

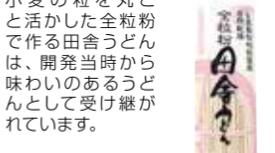
623   不使用
金子製麺  **278** (税込 **300**円)
240g
季穂よもぎそば
三輪素麺の手法を用い、国産小麦粉に吉野葛を加え熟成後、冬の冷気の中で乾燥させて仕上げました。

621   不使用
坂利製麺所  **410** (税込 **443**円)
250g
吉野葛そうめん

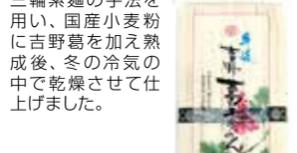
612   不使用
阿部製粉  **330** (税込 **356**円)
1kg
国内産薄力小麦粉シラネ

616   不使用
マコメ  **530** (税込 **572**円)
500g
国内産米粉

618   不使用
桜井食品  **225** (税込 **243**円)
200g
片栗粉

620   不使用
金子製麺  **190** (税込 **205**円)
250g
全粒粉田舎うどん

622   不使用
金子製麺  **350** (税込 **378**円)
200g
神名黒蕎麦

626   不使用
庄内協同ファーム  **650** (税込 **702**円)
500g (12~13個)
玄米丸もち

614   不使用
よつ葉乳業  **248** (税込 **268**円)
150g
よつ葉スキムミルク
北海道産の生乳100%使用。パンやお菓子作り、お料理などにどうぞ。〔GMO飼料不分別〕

615   不使用
よつ葉乳業  **520** (税込 **562**円)
450g
よつ葉のパンケーキミックス
北海道産の原材料(小麦粉、砂糖、バターミルクパウダー)にこだわった、シンプルでナチュラルなパンケーキミックスです。〔GMO飼料不分別〕

624   不使用
創健社  **340** (税込 **367**円)
180g
三穀deパスタ
日本古来の雑穀「きび・あわ・ひえ」につなぎとしてタピオカでん粉を使用した、歯ごたえのある食感のパスタです。(ゆで時間約7分)

625   不使用
創健社  **360** (税込 **389**円)
300g
国内産小麦100%使用ショートパスタ
国内産小麦を100%使用し、国内産小麦グルテンを加えて、独自のツルツルしたコシがある食感のパスタです。(ゆで時間約12~14分)

619   不使用
ムソー(純正食品マルシマ)  **320** (税込 **346**円)
120g
国内産有機きな粉
希少な国内産有機大豆を香ばしく炒り上げた、風味豊かなきな粉です。有機JAS認定商品です。

627   不使用
ライロッチ大塚  **450** (税込 **486**円)
45g×6個
黒瀬農舎の発芽玄米餅

628   不使用
ムソー  **390** (税込 **421**円)
6枚
にがり凍み豆腐

631   不使用
加賀麩司宮田  **350** (税込 **378**円)
15g
加賀の麩 さくら麩
国産小麦グルテンに国産小麦粉を加え、桜花の型に入れて焼いた麩です。そのまま汁物の具としてお使いください。

634   不使用
伊豆中央茸茸会  **360** (税込 **389**円)
13g
乾燥椎茸スライス
岡山県産の菌床栽培椎茸をスライスして乾燥させました。

643   不使用
安浦港 佳栄丸  **660** (税込 **713**円)
65g
湯通し猿島わかめ(乾燥)
横須賀の栗山義幸さんが猿島に自生する天然種苗より採取し、養殖種で育てたわかめを天日干しして乾燥させました。

650   不使用
創健社  **300** (税込 **324**円)
25g 通常本体 **320**円
海の幸せふりかけ
9種の国産海の幸をバランスよくブレンドした、磯の香りあふれるカルシウム・鉄・食物繊維たっぷりのふりかけです。

629   不使用
ムソー  **130** (税込 **140**円)
50g
国産でんぶん100%はるさめ

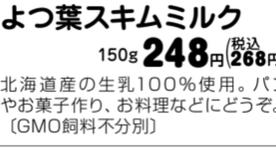
632   不使用
加賀麩司宮田  **270** (税込 **292**円)
25g
おつゆ麩

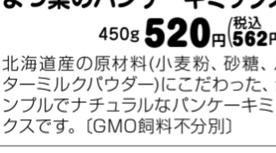
642   不使用
安浦港 佳栄丸  **290** (税込 **313**円)
50g
佳栄丸 早煮こんぶ
横須賀安浦港の栗山義幸さんが育てた早煮昆布です。取り扱いが楽ですので煮物やおでんなどに最適です。

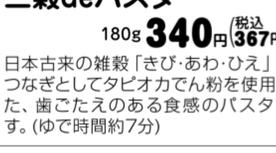
633   不使用
加賀麩司宮田  **443** (税込 **478**円)
16枚
車麩

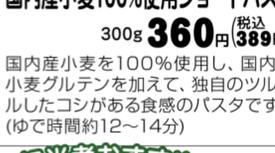
635   不使用
カクサ  **190** (税込 **205**円)
30g
花かつお

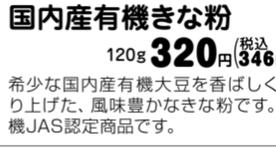
641   不使用
カクサ  **210** (税込 **227**円)
25g
いわしふりかけ「潮の華」
九州・五島列島周辺で獲れた、脂分の特に少ない良質のたかちいわしの頭と腹わたを取り除き削っています。

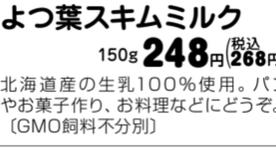
629   不使用
ムソー  **130** (税込 **140**円)
50g
国産でんぶん100%はるさめ

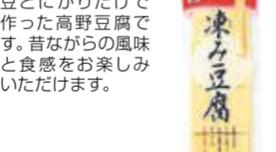
632   不使用
加賀麩司宮田  **270** (税込 **292**円)
25g
おつゆ麩

642   不使用
安浦港 佳栄丸  **290** (税込 **313**円)
50g
佳栄丸 早煮こんぶ
横須賀安浦港の栗山義幸さんが育てた早煮昆布です。取り扱いが楽ですので煮物やおでんなどに最適です。

633   不使用
加賀麩司宮田  **443** (税込 **478**円)
16枚
車麩

635   不使用
カクサ  **190** (税込 **205**円)
30g
花かつお

641   不使用
カクサ  **210** (税込 **227**円)
25g
いわしふりかけ「潮の華」
九州・五島列島周辺で獲れた、脂分の特に少ない良質のたかちいわしの頭と腹わたを取り除き削っています。

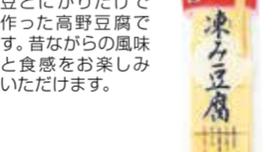
628   不使用
ムソー  **390** (税込 **421**円)
6枚
にがり凍み豆腐

631   不使用
加賀麩司宮田  **350** (税込 **378**円)
15g
加賀の麩 さくら麩
国産小麦グルテンに国産小麦粉を加え、桜花の型に入れて焼いた麩です。そのまま汁物の具としてお使いください。

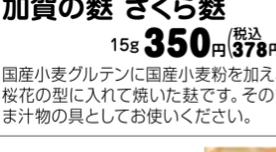
634   不使用
伊豆中央茸茸会  **360** (税込 **389**円)
13g
乾燥椎茸スライス
岡山県産の菌床栽培椎茸をスライスして乾燥させました。

643   不使用
安浦港 佳栄丸  **660** (税込 **713**円)
65g
湯通し猿島わかめ(乾燥)
横須賀の栗山義幸さんが猿島に自生する天然種苗より採取し、養殖種で育てたわかめを天日干しして乾燥させました。

650   不使用
創健社  **300** (税込 **324**円)
25g 通常本体 **320**円
海の幸せふりかけ
9種の国産海の幸をバランスよくブレンドした、磯の香りあふれるカルシウム・鉄・食物繊維たっぷりのふりかけです。

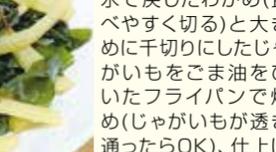
629   不使用
ムソー  **130** (税込 **140**円)
50g
国産でんぶん100%はるさめ

629   不使用
ムソー  **130** (税込 **140**円)
50g
国産でんぶん100%はるさめ

632   不使用
加賀麩司宮田  **270** (税込 **292**円)
25g
おつゆ麩

642   不使用
安浦港 佳栄丸  **290** (税込 **313**円)
50g
佳栄丸 早煮こんぶ
横須賀安浦港の栗山義幸さんが育てた早煮昆布です。取り扱いが楽ですので煮物やおでんなどに最適です。

633   不使用
加賀麩司宮田  **443** (税込 **478**円)
16枚
車麩

635   不使用
カクサ  **190** (税込 **205**円)
30g
花かつお

641   不使用
カクサ  **210** (税込 **227**円)
25g
いわしふりかけ「潮の華」
九州・五島列島周辺で獲れた、脂分の特に少ない良質のたかちいわしの頭と腹わたを取り除き削っています。

629   不使用
ムソー  **130** (税込 **140**円)
50g
国産でんぶん100%はるさめ

632   不使用
加賀麩司宮田  **270** (税込 **292**円)
25g
おつゆ麩

642   不使用
安浦港 佳栄丸  **290** (税込 **313**円)
50g
佳栄丸 早煮こんぶ
横須賀安浦港の栗山義幸さんが育てた早煮昆布です。取り扱いが楽ですので煮物やおでんなどに最適です。

633   不使用
加賀麩司宮田  **443** (税込 **478**円)
16枚
車麩

635   不使用
カクサ  **190** (税込 **205**円)
30g
花かつお

641   不使用
カクサ  **210** (税込

愛媛県松山市 ISフーズ

辛さと旨さがやみつきに

8月3日

新商品
お試し
特価



原材料/食用なたね油(国内製造)、トマト、たまねぎ、赤唐辛子(愛媛県)、にんにく、食塩、生姜、レモン果汁、アンチョビ、砂糖、しいたけパウダー、ローリエ

181493 **ISフーズ** 国産サンバルソース

80g **630円**(税込) (650円)

愛媛県産赤唐辛子プリキーンと国産手造りアンチョビをベースにした辛味調味料。エスニック料理をはじめ、色々な料理に。

鮮度感が残る少量使い切りタイプです

8月3日

日本近海で漁獲される新鮮な片口イワシを手作業で捌き、塩、ハーブ、スパイスで塩漬け熟成しました。

180981 **ISフーズ** 国産手造りアンチョビ

45g **500円**(税込) (540円)

手軽にイタリアンをお楽しみください

8月3日

手造りアンチョビと国産にんにくを使用し、イタリア産EXVオリーブオイルで仕上げました。生野菜やパンなどにつけてください。

180993 **ISフーズ** 国産バーニャカウダ

50g **800円**(税込) (864円)

京都東山五条 **京佃煮の津乃吉**

しっかりと味付けなのに爽やか、口の中でとろりとろけて、お肉の旨味と爽やかな甘味が広がります

8月3日

原材料/牛すじ肉(京都府)、丹波しめじ(京都府)、玉ねぎ、醤油、砂糖、りんご、だし[白醤油風調味料(小麦、食塩、焼酎)、じゃこだし、醤油、砂糖、清酒、厚揚げ、花かつお、さば節、うるめ節、昆布たれ、食塩]、清酒、梅肉

181020 **津乃吉** 丹波しめじと丹波黒毛和牛のすじ煮込み

150g **800円**(税込) (864円)

丹波黒毛和牛のすじ肉を、丹波しめじ、玉ねぎと一緒に柔らかく炊き上げました。[GMO飼料不分別]

黒豆の美味しさが素直に味わえます

8月3日

原材料/黒豆、だし[小麦醸造調味料、じゃこだし、醤油、粗糖、清酒、厚揚げ節、花かつお、さば節、うるめ節、昆布だれ、食塩]、みりん、醤油、じゃこ、小麦醸造調味料、清酒

181031 **津乃吉** 丹波黒豆とおじゃこの炊き込みご飯

230g(2~3合用) **648円**(税込) (700円)

丹波篠山産黒豆とちりめんじゃこを、鰹、鯖、うるめ、ちりめんじゃこ、昆布等の自家製だしと発酵調味料で仕上げました。

アンチョビの風味豊かな逸品です

8月3日

原材料/食用なたね油、ちりめんじゃこ、食用ごま油、白ごま、にんにく、アンチョビ、食塩、香辛料

181006 **ISフーズ** あんちょび入りじゃこのオイル漬け

80g **600円**(税込) (648円)

アンチョビとちりめんじゃこをオイル漬けにしました。サラダや冷奴のトッピング、パスタソースなどに。

レモンとみかんの風味と唐辛子の辛味をオリーブオイルが優しく包み込みます

8月3日

原材料/食用オリーブ油(イタリア)、青唐辛子(愛媛県)、食塩(瀬戸内)、レモン(愛媛県)、伊予柑(愛媛県)

181018 **ISフーズ** レモン&みかん胡椒のオイル漬け

35g **500円**(税込) (540円)

愛媛県産のレモン、みかん、青唐辛子を瀬戸内の塩と合わせて、オリーブオイルに漬け込みました。鍋の薬味やカルパッチョなどに。

あっさりちりめんじゃこを味わう

8月3日

原材料/ちりめんじゃこ(宮崎県、徳島県、鹿児島県、大分県)、醤油、清酒、麦芽水飴、梅酒、実山椒、昆布、花かつお、ムロツブシ

181043 **津乃吉** 山椒じゃこ

50g **700円**(税込) (756円)

181055 (小) **津乃吉** 山椒じゃこ

35g **570円**(税込) (616円)

厳選された最高級のちりめんじゃこに完熟前の実山椒を加え、厳選調味料や天然だしを使って仕上げました。

山落のほろ苦さを楽しむ大人の京佃煮

8月3日

香りと風味が引き立つ、優しい味わいの山落です。なつかしい風味を味わえる一品です。

181067 **津乃吉** 山ぶき山椒

70g **460円**(税込) (497円)

コリコリの食感が心地いい、磯の香り豊かなあっさり味

8月3日

鳴門産まわかれを、天然だしをベースに厳選調味料であっさり炊き上げました。

181079 **津乃吉** 茎わかめ煮

70g **398円**(税込) (430円)

京都府南丹市 **食彩あん**

素材そのものの風味を生かしたジャム

8月3日

原材料/ブルーベリー(京都府日吉町)、砂糖、有機レモン果汁(イタリアシチリア)

181080 **食彩あん** ブルーベリージャム

130g **560円**(税込) (605円)

自家栽培の完熟ブルーベリーを使い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げました。

8月3日

181092 **食彩あん** 南高梅ジャム

130g **560円**(税込) (605円)

和歌山県紀ノ川産南高梅を使い、粗糖で仕上げました。

8月3日

181110 **食彩あん** 丹波栗ジャム

130g **600円**(税込) (648円)

丹波栗を使い、粗糖のみで仕上げました。

8月3日

181109 **食彩あん** 京いちご&ラズベリージャム

130g **600円**(税込) (648円)

京丹波産いちごと自家栽培の完熟ラズベリーを使い、粗糖と有機レモン果汁で仕上げました。

8月3日

181122 **食彩あん** 京丹波黒豆きな粉ジャム

130g **600円**(税込) (648円)

京丹波黒豆のきな粉を、よつ葉ノンホモ牛乳と粗糖で仕上げました。[GMO飼料不使用]

京都桂 **胡麻の山田製油**

濃厚でクリーミーな特製ねりごまをたっぷり使いました

8月3日

原材料/醤油、ねりごま、砂糖、米酢、みりん、味噌、ごま油、すだち、ゆず、かつおだし、甘酒、昆布エキス、米澱粉、いわしエキス、食塩

181183 **山田製油** 白ごまだれ

165g **630円**(税込) (680円)

練りごまとごま油をベースに、鰹だしや厳選調味料、柑橘を加えた、ごま屋ならではの濃厚なごまだれです。

181195 **山田製油** へんこ炒りごま(白)

50g **250円**(税込) (270円)

181201 **山田製油** ごますりすり(白)

45g **300円**(税込) (324円)

黒ごまに伝統海塩「海の精」が程よくかみ合い、一粒一粒に塩味が付いた、香ばしく、おいしいごま塩です。

181225 **山田製油** ごま塩小袋

3g×10袋 **300円**(税込) (324円)

181213 **山田製油** ごまねりねり(黒)

150g **600円**(税込) (648円)

数種類のごまを丁寧に職人が手炒りし、特製の二段式石臼で、ゆっくり挽いて作ります。ごま和えなどに。

181237 **山田製油** 万能へんこだれ

180g **550円**(税込) (594円)

グアテマラ産のごま、醤油の材料のメキシコ産塩以外はすべて国産素材使用。野菜炒めや焼肉のたれなどにどうぞ。

京都市南区 **藤澤永正堂**

京のあられ屋が作ったこだわりのお茶漬け

8月3日

原材料/具材[もち米(国産)、しば漬、海苔、食塩]、お茶[緑茶(京都府)、食塩、粉末昆布]

181134 **藤澤永正堂** ひやし茶づけしば漬

具6g×3 茶2g×3 **330円**(税込) (356円)

緑茶のほのかな香り、味わい深い具材、風味豊かな焼海苔とあられの旨みがお飯と良く合うお茶漬の素です。

8月3日

181146 **藤澤永正堂** お茶漬けあられ

80g **290円**(税込) (313円)

もち米(国産)、食塩

8月3日

181160 **藤澤永正堂** 豆半月

80g **290円**(税込) (313円)

もち米(国産)、醤油、砂糖、黒豆、鰹だし、昆布だし

8月3日

181158 **藤澤永正堂** ひとつくち鞍馬石

100g **290円**(税込) (313円)

もち米(国産)、たまり醤油、砂糖、粉末昆布、鰹だし

8月3日

181171 **藤澤永正堂** 京千枚

90g **290円**(税込) (313円)

もち米(国産)、たまり醤油、砂糖、青のり、粉末昆布、鰹だし

京都宮津 **飯尾醸造**

これ一本と生野菜でピクルスの出来上がり

8月3日

原材料/米酢、粗糖、塩、ドライトマト、香辛料

181249 **飯尾醸造** 富士ピクル酢

360ml **586円**(税込) (633円)

富士純米酢をベースに作られた、生野菜をそのまま漬けるだけで美味しいピクルスが簡単にできるピクルスの素です。

飯尾醸造 **蜂蜜入りだから酢飯がしっとり**

8月3日

原材料/純米酢、砂糖(粗糖)、蜂蜜(アルゼンチン産百花蜜)、塩

181250 **飯尾醸造** 富士すし酢

360ml **545円**(税込) (589円)

コクと旨みのある富士酢と蜂蜜、粗糖、天日塩で仕上げました。すし飯の他、甘酢漬の合わせ酢などにも利用できます。

農業を使わずに栽培した米(京都産)と水だけを使い、蔵で杜氏がもろみを仕込み、静置発酵・長期熟成で造りました。

181262 **飯尾醸造** 純米 富士酢(大)

900ml **1000円**(税込) (1080円)

181274 **飯尾醸造** 富士 玄米黒酢

500ml **1450円**(税込) (1566円)

地元・宮津の棚田で栽培した玄米と良質な水のみ。昔ながらの静置発酵・長期熟成で造った玄米黒酢です。